

O FRANCÚZSKO-SLOVENSKEJ GASTRONOMICKEJ TERMINOLÓGII MÄSA

ABOUT FRENCH-SLOVAK GASTRONOMIC TERMINOLOGY OF MEAT

Monika Košteková

Katedra slovenského jazyka a komunikácie, Filozofická fakulta, Univerzita Mateja Bela, Slovensko
Ecole doctorale Droit et Sciences Humaines, Université Cergy Pontoise, Francúzsko

7301 všeobecná jazykoveda, 2. rok štúdia, externá forma štúdia

mkostekova@studenti.umb.sk

Školitelia: **doc. PhDr. Katarína Chovancová, PhD. (katarina.chovancova@umb.sk)**
prof. Christophe Rey (christophe.rey@u-cergy.fr)

Kľúčové slová

terminológia, gastronómia, harmonizácia

Key words

terminology, gastronomy, harmonization

1. Úvod

Od roku 2010 je francúzska gastronómia zapísaná v zozname svetového nehmotného dedičstva UNESCO. Neskôr sa k nej pripojili aj vinice v regiónoch Champagne a Burgundsko. Nielen pre tieto úspechy sa francúzska gastronómia a jej tradície stali medzinárodne známymi a vzbudzujú čoraz väčší záujem vedcov, primárne humanistov a sociológov, pre ktorých gastronómia predstavuje mimoriadne výrazný kultúrny objekt skúmania.

Gastronómia každej krajiny je založená predovšetkým na zvykoch a tradíciách, pričom je neoddeliteľne spojená s kultúrou. Podobne ako jazyk formuje národné kultúrne povedomie, ale aj individuálne správanie (spoločenské, jazykové a pod.) jednotlivcov. Spolu s globalizáciou a technickým pokrokom sa do gastronómie dostávajú stále nové a nové produkty, potraviny, technologické postupy, prístroje a nástroje, čo si vyžaduje aj adaptovaný systém jazykových prostriedkov gastronomických odborníkov. Medzinárodná spolupráca a miešanie kultúr sa zintenzívňujú, takže je prirodzené, že sa aj v tomto odvetví kladie čoraz väčší dôraz na efektívnu komunikáciu medzi krajinami.

V dôsledku permanentného vzájomného stretu kultúr v medzinárodnom spoločenstve a potreby rýchlej komunikácie na odbornej úrovni môžeme pozorovať istú preferenciu medzinárodných termínov, slov a pojmov v rámci terminológií takmer všetkých odvetví. Pokiaľ ide o gastronómiu, dovoľme si citovať Konráda Kendíka (2003), kulinárskeho špecialistu a autora mnohých publikácií, ktoré sa stali základom aj slovenskej gastronomickej legislatívy: „*Francúzska kuchyňa je so svojou neuveriteľnou históriou bezpochyby kráľovnou všetkých kuchýň.*“ Veľmi rýchlo si určila svoj vlastný smer vývoja. Na druhej strane stoja všetky ostatné národné gastronómie, medzi ktoré sa radí aj slovenská kuchyňa. Tá sa vyvíja len veľmi pomaly a čelí neustálemu vplyvu okolitých kultúr. V 17. a 19. storočí mali v slovenských aristokratických kruhoch najväčší vplyv francúzska, talianska a nemecká gastronómia. Dnes sa v kulinárskom kontexte čoraz častejšie objavujú slová najmä anglického a francúzskeho pôvodu. Slová ako *steak* (angl.), *bifteck* (angl.), *ragú* (fr.), *fileta* (fr.) atď. len dokazujú toto tvrdenie (zdroj informácií o pôvode: *Krátky slovník slovenského jazyka*, 2003). Avšak ani kráľovná všetkých gastronómii nie je bez vplyvu kulinárskych a jazykových trendov iných kultúr. Vo francúzskom kulinárskom kontexte nájdeme rovnaké slová *steak* a *bifteck*, pričom pôvod je rovnako anglický. Môžeme si preto klásť otázku, či sa tieto slová dostali do jazykovej výbavy slovenských kuchárov prostredníctvom francúzštiny, ktorá v minulosti výrazne ovplyvnila smerovanie slovenskej gastronómie (a tento trend ešte stále pretrváva), alebo sa k nám dostali priamo z angličtiny. Predovšetkým na základe viditeľného vplyvu národných kultúr na slovenskú gastronómiu

sme sa rozhodli preskúmať možnosti harmonizácie francúzskej a slovenskej terminológie tejto oblasti. Podľa Zory Jurčackovej (2002) chápeme harmonizáciu ako snahu o dosiahnutie dohody, vyriešenie problému, synchronizáciu, zjednotenie alebo unifikáciu. V našej štúdii sa zameriavame harmonizáciu termínov (okrajovo definícií a pojmových systémov) na úrovni dvoch jazykov. Predpokladáme, že sa podarí harmonizovať nami vybrané terminologické celky a medzi harmonizovanými termínmi bude prevládať úplná ekvivalencia. V širšom horizonte sa chceme tiež pokúsiť o vytvorenie harmonizovaného francúzsko-slovenského odborného slovníka. Takýto ucelený dvojjazyčný terminologický systém môže slúžiť ako základ pre ďalší výskum, v praxi ho však môžu využiť aj odborníci z oblasti gastronómie, prekladatelia, tlmočníci, pedagógovia a študenti. Nateraz sa budeme snažiť poukázať na vybrané významové a terminologické nezrovnalosti.

V našej štúdii vychádzame zo zásad slovenských terminografov ako Z. Jurčacková, I. Masár a V. Křečková, ktorí nadväzujú na tradíciu terminografickej práce J. Horeckého, a zároveň sa pridriavame pravidiel terminografickej práce ukotvených v normách STN ISO. Ak by sme mali načrtnúť metodologickú následnosť, môžeme hovoriť o nasledovných etapách: vymedzenie tematickej oblasti, bibliografický prieskum, analýza prameňov a zber terminologických údajov (termín, jeho synonymá a varianty, definície, kontexty, charakteristiky, obrazové a iné reprezentácie), vytváranie pojmových systémov, tvorba terminologických záznamov, harmonizácia vybraných termínov a analýza výsledkov.

2. Limity tematickej oblasti

Prvým krokom každej terminologickej práce je vymedzenie oblasti, ktorej sa daná terminológia týka. Ak teda hovoríme o gastronomickej terminológii, máme na mysli súbor termínov a pojmov používaných v oblasti gastronómie. Keďže ide o pomerne veľký lexikálny celok, ktorý si vyžaduje hlbšie skúmanie, rozhodli sme sa našu tematickú oblasť ešte viac zúžiť. Zameriavame sa na terminológiu spracovania mäsa a prípravy mäsových pokrmov. Mäso ako potravina zastáva dôležité miesto vo výžive človeka a ako surovina má význam medzinárodného charakteru v obchode s potravinami a v gastronomickej priemysle oboch krajín. Pracovne budeme túto terminológiu nazývať *terminológia mäsa*.

Do terminológie mäsa radíme predovšetkým výrazy z mäsiarskeho prostredia (spracovania mäsa v mäsiarskom priemysle) a kuchynského prostredia (kuchynskej úpravy mäsa a príprava mäsových pokrmov). Pod súhrnným pojmom mäso rozumieme rôzne druhy mias. Ide predovšetkým o hovädzie, teľacie a bravčové mäso, zverinu, hydinu, jahňacie, baranie, kozie, králičie a minoritne aj konské mäso. Hydinové mäso zahŕňa známe druhy ako kuracie, morčacie, kačacie, husacie, ale aj menej známe ako kohútie, prepeličie, perličie mäso a pod. Samotná definícia pojmu mäso je ovplyvnená národnou kultúrou, stravovacími zvyklosťami a potravinovými možnosťami. V iných kultúrach je prirodzené chápať psie, mačacie, potkanie, holubičie, krokodílie alebo pštrosie mäso ako potravinu a zdroj bielkovín. Rozhodli sme sa pridriavať kulinárskych tradícií európskeho geografického regiónu a zameriavame sa preto prioritne na základné druhy mias. Podobným otáznikom je aj rybie mäso a morské plody. V tomto prípade je však pre nás smerodajným kritériom tradícia uvádzať ryby samostatne nielen v jedálnych lístkoch, ale aj v publikáciách o technologických postupoch spracovania rýb a prípravy rybích pokrmov (napr. E. Brhlík, 1982, ktorý pokrmy z rýb radí medzi bezmäsitú jedlá a uvádza ich ako samostatnú kapitolu). Do gastronomickej terminológie mäsa by sme mohli zahrnúť aj názvy mäsitých pokrmov. Zdieľame však názor I. Masára (1991), podľa ktorého nemôžeme hovoriť o úplnej synonymii slov terminológia a nomenklatúra či názvoslovie. V mnohých odboroch existuje výrazný rozdiel (ako napríklad v geografii: termíny *rieka, more, štát, pohorie* patria do terminológie a termíny *Kaspické more, Váh, Vysoké Tatry, Žilinská kotlina* zas do názvoslovie). Podobne aj my vidíme rozdiel medzi termínmi *roštenec, sviečkovica, kotleta, suprême, filet de boeuf, escalope* a termínmi *sviečkovica na smotane, španielsky vtáčik, viedenský rezeň, tatársky biftek, segedínsky guláš, kyjevská kotleta, boeuf bourgignon, boeuf stroganov, côte de veau Foyot*. Je pravda, že aj takéto termíny majú svoju definíciu (ako napríklad *sviečkovica na smotane*: „plátok hovädzieho mäsa nakrájaný cez vlákno, na reze je v mäse slanina. Mäso má typickú chuť i vôňu, je šťavnaté a primerane mäkké. Porcia mäsa je zaliata omáčkou. Omáčka má lahodnú

pikantnú chuť a bielu až žltkastú farbu.“ (Brhlík, 1982, s. 255)), avšak ide skôr o deskripciu alebo charakteristiku daného pokrmu ako o terminologickú definíciu. Súhrnne môžeme teda gastronomicke terminológiu mäsa vymedziť ako terminológiu mäsiarskeho priemyslu (spracovanie mäsa, delenie mäsa, technologické postupy, prístroje a nástroje na spracovanie mäsa, jatočné produkty) a prípravy mäsových pokrmov (kuchynské delenie mäsa, technologické postupy, prístroje a nástroje na úpravu mäsa do podoby pokrmov určených na konzumáciu).

3. Korpus

Pri našej práci sme sa rozhodli čerpať z prameňov dostupných najmä v knižniciach a na internete. Viac ako na dátum vzniku zahrnutých zdrojov sme sa zameriavali na ich obsahovú relevantnosť s naším zámerom, t. j. potenciálne využitie termínov a terminologických údajov v našej štúdii. Zamerali sme sa najmä na knihy, učebnice, časopisy, slovníky, encyklopédie, kódexy, normy a smernice, ktoré sme analyzovali prostredníctvom klasického poznámkovania.

Francúzsko je známe svojím nadštandardným vzťahom ku gastronómii a disponuje obrovským množstvom literatúry, ktorá sa venuje tejto téme. Podľa Maurica-Louisa Saillanda, ktorý vystupuje v úvode knihy *Chasseurs et gourmets ou l'art d'accommoder le gibier* (Vaultier, 1951) pod pseudonymom Curnonsky, žiadna iná krajina nedisponuje takou bohatou a kompletnou bibliografiou o gastronómii. Pridržiavame sa jeho základného rozdelenia publikácií na 2 druhy diel: kuchárske knihy venované štúdiu potravín a pokrmov a kuchárske knihy s receptami. Pre tvorbu pojmových systémov a terminologických záznamov je veľká časť týchto publikácií nepoužiteľná, ponúka však celkový obraz o danej tematickej oblasti. Pramene v našom korpuse môžeme však rozdeliť do viacerých skupín. Prvou skupinou kníh boli tzv. kuchárske knihy obsahujúce najmä recepty, množstvo fotografií a obrazových príloh. Pre potreby nášho projektu sme kuchárske knihy rozdelili na dve podskupiny. Do prvej podskupiny patria kuchárske knihy, ktoré obsahujú len recepty gazdiniek. Druhá podskupina je oveľa užitočnejšia. Ide o diela, ktoré okrem receptov obsahujú aj rady na správne spracovanie mäsa a správnu prípravu pokrmov. Nájdeme v nich množstvo pojmov, definícií a kontextov. Okrem toho sme získali aj predstavu o ustálenosti termínov a samozrejme ďalšie pramene, ktoré boli použité ako zdroje pri tvorbe týchto kuchárskych kníh. K informáciám z prameňov ako *Les viandes* (Farrow, 2006), *Vysoká škola varenia* (Kellermannová, 2003) a *Rýchlokurz varenia* (Kittlerová, 2010) sme museli pristupovať kriticky a nezrovnalosti overovať v iných zdrojoch, pretože sa ukázalo, že ide o preložené publikácia z iných jazykov.

Druhú veľkú skupinu prameňov tvoria slovníky a encyklopedické diela. Táto literatúra je určená prevažne verejnosti, amatérskym kuchárom či údenárom, ale sčasti aj mäsiarom a kuchárom. Príkladom je *Grande encyclopédie: inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts* (1885). Ide síce o rozsiahle dielo, ale informácie z neho sme využívali vo veľmi malej miere, keďže publikácia pochádza z 19. storočia. Termíny, ktoré viac vyhovujú súčasným trendom, sme našli v diele *Trésor de cuisine* (1999). Ide o text z dielne inštitúcie *Centre d'Etudes, de Recherche et de Documentation Gastronomique*, ktorý predstavuje typické encyklopedické dielo. Najviac sme však z tejto skupiny prameňov využívali publikáciu *Grand Larousse gastronomique* (2007). Obsahuje 4 000 hesiel a každé z nich je spojené s gastronómiou. Okrem technologických postupov a inventára používaného v kuchyni obsahuje aj biografie, najmä slávnych kuchárov a priekopníkov gastronómie ako takej. V úvode samotného diela sa uvádza, že ide o publikáciu pedagogického významu, ktorej cieľom je precízne vysvetliť, rozumne objasniť, zjednodušiť a kodifikovať. Abecedne zoradené heslá sú vysvetlené definíciou, podporené príkladmi z francúzskej a svetovej gastronómie. Aj toto dielo obsahuje veľmi veľké množstvo receptov, či už tradičných alebo invenčných. Za zmienku určite stojí aj *Le petit dictionnaire de boucherie et de boucherie-charcuterie* (Chaudieu, 1970) alebo *Dictionnaire de la viande* (Glatre, 2007). Je však potrebné dodať, že ani v takýchto dielach sme vždy nenašli vhodne sformulovanú definíciu, ktorá by vyhovovala požiadavkám na definíciu termínu. *Dictionnaire des viandes* sme zas našli v elektronickej forme na spoločných stránkach asociácií INTERBEV (*Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes*) a INAPORC (*Interprofession nationale porcine*), ktoré propagujú mäsový priemysel, ale aj malovýrobu mäsa a mäsových výrobkov. Pri tomto slovníku však nie je uvedený autor ani zdroj čerpaných informácií, preto je potrebné ďalšie

overovanie. Zo slovenskej literatúry spomenieme *Lexikón kuchárskeho umenia 21. storočia* (Kendík, 2007). Túto publikáciu môžeme zhodnotiť ako invenčnú v tom, že autor prihliada na moderné spôsoby úpravy pokrmov v gastronómii a často ich aj definuje. Uvádza množstvo pokrmov a technológiu ich prípravy. Konrád Kendík vydal množstvo odborných diel, ktoré sa používajú ako základ pre hygienické a potravinárske predpisy na Slovensku. Ďalším príkladom je *Výkladový slovník: cestovný ruch, hotelierstvo a pohostinstvo* (Gúčik, 2006). Aj keď bola väčšina hesiel z oblasti cestovného ruchu, v tomto prameni sa nachádzajú kvalitne spracované pojmy z gastronómie.

Tretiu skupinu tvoria výskumné a záverečné práce, ako napr. doktorandská práca *La langue actuelle de la mode et de la cuisine, son évolution à travers la presse depuis 1988* (Martin, 1994), *La formation du vocabulaire gascon de la boucherie et de la charcuterie* (Fossat, 1969) a *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France* (Valeri, 1977). Ide o publikácie, v ktorých sa autori venujú vždy len jednej veľmi špecifickej oblasti, či už lexike používanej v tlači, gaskonskej lexike mäsiarstva a mäsovýroby, alebo špeciálnej forme úpravy potravín a pokrmov – konfitovaniu v rôznych geografických kontextoch. V slovenskom kontexte bolo napísaných viacero bakalárskych a magisterských záverečných prác, ako napríklad *Poľsko-slovenská gastronómická terminológia* (Fatulová, 2016) a *Slovensko-ukrajinská gastronómická lexika* (Zhurylo, 2017). V týchto prácach sa autorky venovali slovníkovému spracovaniu dvojazyčnej gastronomickej terminológie. Aj keď nám spomínané publikácie neposkytli vždy potrebné definície či informácie o pojmových štruktúrach, našli sme v nich jednotlivé termíny a ich použitie v konkrétnych vetách – kontextoch.

Do ďalšej skupiny sme zaradili publikácie určené najmä pre výučbu budúcich mäsiarov a kuchárov. Obsahujú definície a technologické postupy, ktoré sa používajú pri výrobe výrobkov a príprave pokrmov. V niektorých, ako napr. v *Technologie culinaire BEP* (Maincent-Morel – Leman – Labat, 2002), nájdeme aj definície kuchynského náradia a strojov. Kniha *Expression à la carte* (Robert, 2011) je určená čitateľovi, ktorý si osvojuje francúzsky jazyk. Používateľovi pomôže pochopiť a osvojiť si vyše 600 francúzskych idiomatických výrazov z oblasti gastronómie. Slovenské publikácie didaktického charakteru vychádzajú z Potravinového kódexu SR, ale ich odborná časť je upravená tak, aby žiakov pripravila na praktické zužitkovanie poznatkov. Tak ako budúci mäsiari, aj my sme sa oboznámili s tematickou oblasťou prostredníctvom troch hlavných častí učebnice pre učebný odbor mäsiar: v prvej sa oboznamujeme so základnou surovinou, v druhej s jatočným opracovaním a v tretej s výrobou mäsových výrobkov.

Regionálne výskumné správy a normy platné na území jednej či druhej krajiny tvoria predposlednú skupinu. Príkladom sú normy vydané pod záštitou Európskej hospodárskej komisie pri OSN *Viande de poulet – Carcasses et parties, Viande ovine – Carcasses et découpes, Viande porcine – Carcasses et découpes, Viande bovine – Carcasses et découpes* z rokov 2006 a 2007. Významnú úlohu pri kodifikácii potravinárskych noriem v krajinách OSN má aj *Codes Alimentarius*, v preklade „potravinový kódex“. Jeho texty obsahujú normy, odporúčané kódexy praxe a smernice, ktoré jednotlivým štátom pomáhajú vypracúvať a skvalitňovať svoje vlastné normy (Šinková, 2016). Analýzou týchto dokumentov sme získali najmä presné definície termínov. Do tejto skupiny radíme aj tzv. technológie a receptúry, ako napr. *Nové receptúry studených pokrmov a lahôdkarských výrobkov* (Kendík, 1999). Okrem podrobne rozpísaných receptov, ktoré vysvetľujú presný technologický postup prípravy, sme v tomto prameni našli aj prevažnú časť pojmov s vysvetleniami. Samostatným typom prameňa, ktorý sme počas výskumu analyzovali, je *Potravinový kódex Slovenskej republiky* (najmä jeho časti *Vymedzenie základných pojmov, Mäso jatočných zvierat, Zverina, Hydinové mäso a králičie mäso a Mäsové výrobky*). Výhodou tohto legislatívneho spracovania terminológie je jasné a presné spracovanie definícií termínov.

Samostatnú skupinu tvoria knihy, ktoré sa venovali histórii gastronómie, zvykom a tradíciám stravovania najmä v stredoveku alebo v inom historickom období na území Francúzska. Našli sme niekoľko kníh venovaných tejto téme. Aj keď sa nám na prvý pohľad zdali ako nepoužiteľné pre náš projekt, ukázalo sa, že ich autori čerpali nielen z historických prameňov, ale aj z modernej gastronomickej literatúry. Príkladom je dielo *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* (Poulain, 2004). Analýza tohto druhu prameňov trvala podstatne dlhší čas, ale doviedla nás k cenným informáciám najmä o ďalších dostupných zdrojoch. Zaujímavosťou je aj *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*. Nevšedné spracovanie témy gastronómie a mäsiarstva nám poskytlo globálny pohľad

na danú problematiku. Informácie gastronomického charakteru sú v ňom prezentované formou máp v atlase, ktoré zobrazujú rozšírenie daného pojmu alebo danej techniky varenia, delenia mäsa, zložiek stravy a pod. vo svete. Mapy sú väčšinou dopĺňané poznámkami, vysvetlivkami, grafmi a schémami. Posledný prameň, ktorý uvedieme, je veľmi nevšedný. Jeho názov je *Bibliographie gastronomique: la cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers et les cuisinières, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique... depuis le XV^e siècle jusqu'à nos jours...* a napísal ho Georges Vicaire v roku 1890. Autor v ňom slovníkovo spracúva 2 500 diel venovaných gastronómii, pričom pri každom hesle uvádza bibliografický odkaz alebo poznámku (niekedy aj popis diela), ktoré sú venované danej problematike. Jedinou nevýhodou je skorý dátum vydania tejto publikácie, pretože obsahuje diela vydané len do 19. storočia. (Košteková, 2016)

4. Limity harmonizácie

Keďže sa pridriavame informácií uvedených v analyzovaných zdrojoch, nepokúšame sme sa o vytváranie takých štruktúr, v ktorých by sme spájali alebo zamieňali informácie a termíny z rôznych zdrojov. Nejednotené terminológie v rámci každého jazyka môžeme považovať za zásadný problém v procese harmonizácie. Ako príklad môžeme uviesť celý rad regionálnych variantov toho istého termínu vo francúzskej terminológii. Na túto skutočnosť sme prišli veľmi rýchlo, už počas analýzy prameňov, kedy sme sa v rôznych dielach stretávali s rôznymi termínmi označujúcimi rovnaké časti zvierat. Najlepšie túto problematiku osvetľuje publikácia *Le petit dictionnaire de boucherie et de boucherie-charcuterie* (Chaudieu, 1970, s. 100 – 168). Autor v tabuľkách uvádza termíny označujúce jednotlivé časti v tzv. bežnom označovaní podľa spôsobu delenia mäsa, ktorý platí v Paríži. K týmto termínom priradzuje iné, regionálne, slangové a zastarané pomenovania. Ako príklad môžeme uviesť termín *échine*, definovaný ako „*morceau constitué de la région cervicale et dorsale antérieure du porc, qui donne une viande assez grasse et moelleuse*“ (Larousse, 2007, s. 327). V slovenskej terminológii je mu čiastočne ekvivalentný termín *krkovička*. Vo francúzskych prameňoch sme sa však stretávali aj s označeniami *dessous d'épaule* (Lyon), *côtes d'atteinte* (Lille), *charbonée* (Dijon) a inými. To, že početnosť a kultúrne rozdiely francúzskych regiónov zasahujú aj do terminológie našej tematickej oblasti, sme zistili aj vo veľkom gastronomickom slovníku *Le grand Larousse gastronomique* (Larousse, 2007, s. 327). Pri analýze tohto prameňa a hľadania vhodnej definície a kontextu sme sa pri termíne *échine* dozvedeli aj to, že sa používal aj na označenie hovädzieho mäsa (dnes výlučne na označenie časti bravčového mäsa) pri delení takzvaným „*coupe à la parisienne*“, teda pri delení parížskym spôsobom. Z uvedeného teda vyplýva, že existuje viac ako jeden spôsob delenia nielen hovädzieho, ale aj iných mias. Tieto spôsoby sú ovplyvnené nielen novodobými trendmi, ale aj regionálnymi zvyklosťami.

V slovenčine aj vo francúzštine sme sa stretli s rôznymi druhmi rozdeľovania hovädzieho alebo bravčového mäsa. Vo Francúzsku existujú dva typy rozdeľovania bravčového mäsa. Rôzne typy delenia jednotlivých druhov mias komplikujú vyberanie termínov a ich definícií, pretože rovnakému termínu zodpovedá iná časť mäsa v závislosti od druhu delenia mäsa. Jeden termín má teda dve definície v závislosti od druhu delenia. Napríklad pojmu *poitrine* zodpovedá podľa parížskeho delenia podobná, ale nie rovnaká časť bravčového mäsa ako podľa lyonského delenia. Keďže termíny vyžadujú presné definovanie, spôsobuje tento fakt nezrovnalosti. Tie sa však snaží zosúladiť Norma CEE ONU *Viande porcine – carcasses et découpes* (2006). V nej je už termín *poitrine* definovaný takto: „*La poitrine (non désossée) est préparée à partir du milieu (4069) par enlèvement de la longe avec couenne (4140). La couenne est laissée en place. Une grande partie de la panne doit être enlevée. Les extrémités antérieure (épaule) et postérieure (cuisse) de la poitrine doivent être à peu près droites et parallèles. La différence de longueur entre un côté de la poitrine et le côté opposé ne peut dépasser 5 cm. La largeur de la bavette (M. rectus abdominis) doit représenter au moins 25 % de la largeur de la poitrine du côté de la cuisse. Le gras sur la partie ventrale de la poitrine et adjacent au flanc doit être paré jusqu'à 2 cm du maigre. La poitrine ne doit pas comporter de tissu mammaire distendu, mou, poreux, foncé ou altéré.*“ Takéto definovanie však z terminologického hľadiska nie je príliš vhodné, pretože je obsiahle a neurčuje miesto termínu v pojmovom systéme.

V slovenskej terminológii sme sa zas stretli s nezrovnalosťami spôsobenými uvádzaním veľkého množstva synonym a variantov, pričom nie vždy bolo možné určiť, ktorý z pojmov je termín odporúčaný, zastaraný, či synonymný. Z tohto dôvodu bolo neskôr zložité vybrať správny termín. Tento fakt môžeme ilustrovať na príklade termínu *krájanie*. Podľa Výnosu MP SR a MZ SR (1996) *krájanie* je „rozdeľovanie surovín alebo výrobkov pomocou nožov na menšie kusy“. Na prvý pohľad jasná definícia. Pri termíne *krájanie* je však uvedený aj termín *rezanie* ako termín, ktorý označuje rovnakú mechanickú operáciu pri spracovaní mäsa. V technológii zas K. Kendík uvádza: „*Krájanie – porciovanie (tranžírovanie) – je technologická úprava potravín alebo pokrmu krájaním na potrebné tvary – kocky, plátky, filé, rezne, rezance, ktoré sa potom tepelne upravujú*“ (Kendík, 2003, s. 22). Do vzťahu synonymie tak vstupuje aj tretí výraz. Po hlbšej analýze sme však prišli k záveru, že pojem *tranžírovanie* nemôžeme považovať za termín so synonymným významom k termínu *krájanie*, pretože iný zdroj objasňuje slovo *tranžírovanie* ako dokončovanie jedál pri stole hostia – vykosťovanie a porciovanie už upraveného väčšieho kusa mäsa, hydiny alebo rýb v celosti (Gúčik, 2006). Rozdielnosť vo významoch je teda v tom, že *krájanie* je technologická úprava, ktorou sa spracúva surové mäso, a *tranžírovanie* je technologická úprava, ktorou sa spracúva hotový pokrm z mäsa.

V oblasti rozdeľovania mäsa na jednotlivé porcie bolo prakticky nemožné určiť, či sú slová *steak*, *rez*, *plátok*, *roštenka* a *rezeň* samostatnými termínmi alebo ide o jeden termín a jeho synonymá. Rozpory v použití a v definíciách sme pozorovali nielen v informáciách z rôznych prameňov, ale dokonca aj v informáciách z rovnakého prameňa. V receptúrach uvádza K. Kendík (2003, s. 328), že „*roštenka zo starších kusov je vhodná na úpravu dusením v celosti alebo sa krája na roštenky (plátky)*“. V tomto kontexte je pojem *roštenka* použitý v dvoch významoch: *roštenka* – časť hovädzieho mäsa (pričom rozlišujeme vysokú a nízku roštenku) a *roštenka* – synonymum k pojmu *plátok*. Nazdávame sa, že autor zle použil pojem *roštenka* vo význame časť mäsa. Delenie hovädzieho mäsa hovorí o *vysokej roštenke* a *nízkej roštenke*, pričom sú tieto časti samostatné a rovnocenné. Neuvádza sa pojem *roštenka*, ktorý by zahŕňal *vysoкую roštenku* a *nízku roštenku* (Hudeková, 2006). V inom prameni je zas pojem *roštenka* definovaný ako „*tenší plátok mäsa 1 až 1,5 cm hrubý, odrezaný križom cez vlákna z očisteného nízkeho roštenca, hmotnosti najmenej 150 g*“ (Brhlík, 1982, s. 402). Tu je teda problém čiastočne vyriešený použitím pojmu *nízky roštenec* (synonyma pojmu *nízka roštenka*), vďaka ktorému je význam slov jasne oddelený aj formálne. V inom prameni sa zas uvádza, že *steak* je *rezeň*, mäso bez kosti (Gerer, 1995, s. 10). Takéto definovanie však môže byť zavádzajúce, pretože podľa iného zdroja (Brhlík, 1982) sú *rezne* tenšie (asi 1 cm hrubé) plátky mäsa a *rezy (steaky)* sú hrubšie plátky (s hrúbkou asi 2 cm).

Ani definície k pojmom neboli vždy jednoznačné. V slovenčine sme sa snažili pridržiavať Potravinového kódexu Slovenskej Republiky, ktorý vymedzuje pojmy štruktúrované a jasne. Z týchto definícií sa dá určiť vzťah medzi pojmi, pretože majú formu klasickej obsahovej definície. Ako príklad môžeme uviesť termíny *jedlo* (zostava pokrmov požívaných v jednom čase), *pokrm* (upravené potraviny na bezprostredné požívanie) a *potraviny* (látky určené na to, aby ich ľudia požívali v nezmenenom, upravenom alebo spracovanom stave na výživové účely; sú hlavnou skupinou požívatín). Na uvádzanom príklade vidíme, že v štruktúre termínov stojí termín *jedlo* najvyššie. Je to zostava pokrmov. *Pokrm* sú zas upravené potraviny a *potraviny* sú zas látky určené na požívanie. Druhá časť definície dokonca ďalej zaraďuje termín *potraviny* ako súčasť ďalšieho celku – *požívatín*. Pri analýze prameňov sme sa s tak jasne definovanými termínmi stretávali len málo. Častejšie sme narazili na definície, ktoré boli skôr vysvetleniami encyklopedického charakteru. Ide najmä o definície z gastronómických slovníkov a encyklopédií, ako napríklad *Le grand Larousse gastronomique* (Larousse, 2007) alebo *Le petit dictionnaire de boucherie et de boucherie-charcuterie* (Chaudieu, 1970). Tieto definície nie sú príliš vhodné do terminologického záznamu a nie celkom zodpovedajú požiadavkám na terminologickú definíciu. Ako príklad môžeme uviesť termín *farcir* a jeho definíciu: „*garnir l'intérieur de viandes, de poissons, de coquillages, de légumes, d'oeufs, de fruits, d'une farce grasse ou maigre, d'un salpicon, d'une purée ou d'un appareil quelconque, le plus souvent avant cuisson, mais également pour des apprêts froids*“ (Larousse, 2007, s. 354). Vidíme, že definícia je pomerne rozsiahla a obsahuje množstvo charakteristík termínu. Neurčuje však miesto termínu v pojmovom systéme. V iných prameňoch je však termín *farcir* zaradený do systému – ide o jeden zo

spôsobov tepelnej úpravy. Navrhovali by sme preto definíciu upraviť nasledovne: *mode de cuisson qui consiste à garnir l'intérieur de viandes...*

Pri určovaní ekvivalentov a stupňov ekvivalencie sme sa stretli s viacerými spornými prípadmi. Keďže nepredpokladáme, že sa stretneme so stupňom nulovej ekvivalencie, rozhodli sme sa zamerať na dva stupne ekvivalencie: úplnú a čiastočnú. Ekvivalenciu určujeme na základe: významovej zhody vyplývajúcej z definície termínov v jednotlivých jazykoch, významovej zhody vyplývajúcej z kontextu a iných charakteristík termínu vyplývajúcich najmä z grafických reprezentácií termínu, porovnania miest, ktoré termíny zaujímajú v pojmových štruktúrach, informácií z odborných viacjazyčných slovníkov a glosárov. Problémy nastávajú napríklad pri termínoch označujúcich rôzne spôsoby a formy úpravy mäsových pokrmov. Medzi najznámejšie spôsoby tepelnej úpravy na Slovensku patria *varenie, dusenie, pečenie, zaprávanie, vyprážanie, gratinovanie, zmrazovanie, schladzovanie* a i. (Kendík, 2003). Francúzska terminológia má termínov o niečo viac: *cuire à la vapeur, cuire à l'étouffé, rôtir, poêler, frire, griller, sauter, cuire en ragoût, braiser* a i. (Maincent-Morel – Leman – Labat, 2002). Vo francúzskej terminológii môžeme celkovo narátať približne 40 pojmov, zatiaľ čo v slovenskej ich je približne 15. Tento nepomer spôsobil, že sa v niektorých odborných prekladových slovníkoch uvádzajú slová, ktoré síce môžeme čiastočne považovať za ekvivalenty, ale je treba k nim pristupovať kriticky. Osobitým príkladom je dvojica termínov *blanchir* a *sparovanie*. Pri harmonizovaní týchto termínov sme sa stretli s trojicou slovenských označení používanými pre podobný spôsob úpravy: *stužovanie, blanšírovanie (príp. blanžirovanie) a bielenie*. Podľa informácií, ktoré uvádza K. Kendík (2003), sa potraviny pri *stužovaní* prelejú vriacou vodou alebo sa vložia na určitý čas do vriacej vody, pri *blanširovaní* sa na určitý čas vystavia pôsobeniu vriacej vody alebo pary pri teplote asi 100 °C a pri *bielení* sa v podstate krátko povaria. Z kontextu sa ďalej môžeme dozvedieť aj to, že sa všetky tri spôsoby dajú aplikovať pri príprave rôznych druhov mias. Termín *blanšírovanie* dokonca autor uvádza ako synonymum k termínu *sparovanie*. Vidíme, že ide o významovo veľmi blízke, skoro identické, termíny. Dôležitý je však aj účel, na ktorý jednotlivé postupy slúžia. *Stužovanie* slúži na zvýšenie kompaktnosti potraviny, *sparovanie* na odstránenie ostrej chuti a čpejších látok a *bielením* chceme dosiahnuť to, aby sa zachovala biela farba niektorých druhov mäsa. Žiadny zo spomínaných slovenských termínov však nie je významovo totožný s francúzskym termínom definovaným ako „*opération à buts différents qui consiste soit à mettre un aliment dans de l'eau froide et le porter à ébullition, soit à plonger un aliment dans de l'eau à ébullition*“. Na prvý pohľad by sa preto mohlo zdať, že najvhodnejším ekvivalentom bude termín *blanšírovanie* kvôli jeho významovej príbuznosti a francúzskemu pôvodu (informácie o pôvode získané z: Slovník cudzích slov, 2005). Tento problém však navrhujeme vyriešiť iným spôsobom. Termín *blanchir* sme sa rozhodol harmonizovať s termínom *sparovanie*, pretože sa táto forma uvádza v Potravinovom kódexe SR. Definícia z tohto zdroja sa najviac zhoduje s francúzskou definíciou. Termín *blanžirovanie* sa v ňom tiež uvádza, ale len v súvislosti s ovocím a zeleninou, ktoré nie sú zahrnuté v našej tematickej oblasti. Preto musíme tieto dva termíny odlišovať.

Pri porovnaní termínov označujúcich technologické postupy a operácie je zaujímavé to, že vo francúzštine sme sa stretávali predovšetkým s termínmi vo forme sloviess (*frire, gratiner, farcir, cuire sous-vide*) a v slovenčine zas vo forme substantív (*vyprážanie, gratinovanie, plnenie, sous-vide*). Aj keď jeden termín existuje vo forme substantíva, aj vo forme slovesa, ako napríklad *trancher – tranchage, fumer – fumage, saler – salage, découper – découpage*, s použitím substantív sme sa vo francúzskych zdrojoch stretli len v minimálnej miere. V slovenčine nastala zas opačná situácia. Ak chcel autor zadefinovať vybraný termín v rámci teórie, použil ho vo forme substantíva. (Košteková, 2016)

5. Záver

Podľa normy STN ISO 860 (2010) harmonizácia termínov umožňuje určiť ekvivalenty (vo viacerých jazykoch) alebo varianty a synonymá (v jednom jazyku). Ďalej ekvivalenciu definuje ako vzťah medzi označeniami v rozličných jazykoch reprezentujúcimi rovnaký pojem. Vyskytuje sa medzi termínmi, ktoré označujú rovnaký pojem v rôznych jazykoch. Ekvivalenciu sme určovali v prvom rade na základe významovej zhody vyplývajúcej z definície termínov v jednotlivých jazykoch. Okrem toho

sme prihliadali aj na významovú zhodu vyplývajúcu z kontextu, na iné charakteristiky termínu a na informácie z odborných viacjazyčných slovníkov či glosárov. Tretím aspektom bolo porovnanie miesta, ktoré termíny zaujímajú v jednotlivých štruktúrach.

Vplyv francúzskej gastronómie na slovenskú kultúru stravovania je nepochybný. Prienik cudzojazyčných výrazov do obidvoch terminológií je rovnako markantný. I napriek tomu sú jednotlivé gastronomické terminológie natoľko rozdielne, že ich harmonizácia je priveľmi náročná. S úplnou ekvivalenciou a jednoznačným určením ekvivalencie sa stretávame v podstatne menšej miere ako so spornými situáciami, pri ktorých vznikali konflikty (vo význame, v rozdielnej pozícii termínov v pojmových systémoch, a pod.).

Dospeli sme k záveru, že pri harmonizácii gastronomickej terminológie medzi viacerými jazykmi je dôležité popri tradičných pravidlách ekvivalencie dbať aj na socio-kultúrne atribúty daných jazykov. Každá terminológia akejkolvek vedeckej či profesijnej oblasti je súčasťou lexiky jazyka, ktorá je jeho najdynamickejším prvkom. Gastronómia sa od terminológie vedných odborov líši tým, že je ešte viac ovplyvňovaná sociálno-kultúrnym prostredím, v ktorom sa pojmy a termíny vytvárajú či používajú. Preto napríklad v terminológii mäsa existujú nielen dialekticky motivované varianty jedného pojmu, ale i regionálne definovaný spôsob samotného spracovania mäsa a jeho prípravy. Hovoríme teda o tradíciách a kultúrnych zvyklostiach, ktoré bezpochyby patria ku gastronómii, istým spôsobom motivujú jej aktérov a podmieňujú tvorbu či používanie termínov. Tento fenomén je iste známy na rôznych úrovniach jazyka, avšak v rámci terminológie ho považujeme za elementárny. Gastronómia terminológiu vidíme ako živnú pôdu pre socioterminologické výskumy. Podľa nášho názoru, je socioterminológia disciplína, ktorá je na Slovensku zatiaľ v úzadí, pričom tu prevláda tradičný prístup teórie terminológie so snahou o dosiahnutie pomerne vymedzenej normalizovanej terminológie. Naproti tomu sa vo francúzskom kontexte uskutočňuje množstvo výskumov, teoretických i praktických, ktoré pristupujú (nielen) ku gastronomickej terminológii zo socioterminologického hľadiska a vidia ju ako výrazne socio-kultúrne ovplyvňovaný systém.

Na vytvorenie ucelenej harmonizovanej francúzsko-slovenskej gastronomickej terminológie potrebujeme uskutočniť hlbší systematickejší výskum, ktorý by objasnil sporné momenty v procese harmonizácie. Napriek predpokladom, že vplyv francúzskej gastronómie na slovenskú kuchyňu a prienik pojmov z iných jazykov v dôsledku globalizácie budú mať za následok prevažne úplnú ekvivalenciu jednotlivých termínov, sme zistili, že harmonizácia terminológie tejto oblasti je len ťažko realizovateľná bez ďalšieho výskumu a systémových riešení. Domnievame sa, že sporné momenty vyplývajú najmä z faktu, že kolízie vznikajú už pri tvorbe národných terminológií danej oblasti. Terminológia ako súčasť jazykovej výbavy danej kultúry je v neustálom pohybe a neprestajne sa vyvíja, preto si francúzska i slovenská gastronómia vyžadujú väčšiu pozornosť a ich podrobnejšie skúmanie môže priniesť hodnotné výsledky v oblasti vývoja lexiky, terminológie a vzťahu medzi normalizovanou terminológiou a odbornou lexikou používanou v praxi.

Literatúra

- ALI-BAB, Darenne a kol. 2012. *Le nouvel art culinaire français*. 2. vyd. Paris : Flammarion, 2012. 1092 s. ISBN 978-2-08-127251-4
- ANDERSON-SEIDLER, Amélie. 1967. *Encyclopédie culinaire*. Paris : Quillet, 1967. 536 s.
- Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. *Dictionnaire des viandes*. [online]. [cit. 2016-04-02]. Dostupné na: <<http://la-viande.fr/dictionnaire>>
- AUBERT DE LA CHESNAYE-DESBOIS, François-Alexandre. 1751. *Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège*. Paris: David, 1751. 730 s.
- BARATTO, Armand. 1998. *Production culinaire*. Paris : Nathan, 1998. 440 s. ISBN 2-09-177879-1
- BARATTO, Armand a kol. 2006. *La cuisine*. 2. vyd. Paris : Nathan, 2006. 159 s. ISBN 2-09-183296-0
- BERNARDI. 1845. *L'Ecuyer tranchant ou l'art de découper et servir à table, complément indispensable du cuisinier royal*. Paris : G. Barba, 1845. 371 s.
- BRHLÍK, Eduard. 1980. *Máte chuť na mäso?* 3. vyd. Martin : Osveta, 1980. 232 s.

- BRHLÍK, Eduard – Romaňuk, Juraj. 1981. *Technológia pre 1. 2. 3. ročník stredných odborných učilíšť, študijný odbor čašník, servírka*. 5. vyd. Bratislava : SPN – Mladé letá, 2003. 293 s. ISBN 80-10-00218-6
- BRHLÍK, Eduard – Romaňuk, Juraj. 2006. *Technológia pre 2. a 3. ročník stredných odborných učilíšť učebný odbor kuchár-čašník so zameraním kuchár, kuchár-čašník*. 6. vyd. Bratislava : SPN – Mladé letá, 2006. 581 s. ISBN 80-10-00903-2
- CARAMEL, Blanche. 1927. *Le nouveau livre de cuisine*. Paris : Editions Gautier-Languereau, 1927. 447 s.
- CARIEL, Laura a kol. 2002. *Techniques culinaires: bases culinaires de la diététique*. Paris : Tec & Doc; Val-de-Marne: Ed. médicales internationales, 2002. 195 s. ISBN 2-7430-0574-2
- Centre d'Etudes, de Recherche et de Documentation Gastronomique. 1999. *Trésor de cuisine*. Genève: Editions Mienera, 1999. 922 s. ISBN 2-8307-0468-1
- Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. *Portail lexical*. [online]. [cit. 2016-03-02]. Dostupné na internete: <<http://cnrtl.fr/etymologie/>>
- COMELADE, Eliane. 1995. *Technologie des aliments et hygiène alimentaire*. Malakoff : Editions J. Lanore, 1995. 240 s. ISBN 2862681032
- CORON, Sabine. 2001. *Livres en bouche: 5 siècles d'art culinaire français, du XIV^e au XVIII^e siècle*. Paris : Hermann, 2001. 251 s. ISBN 2-7056-6438-6
- DOLNÍK, Juraj. 1983. Motivácia a hodnota termínu. In: *Kultúra slova*, roč. 17, 1983, číslo 5, s. 133 – 139.
- DRÉVAL. 1904. *La cuisine pratique: cuisson de viandes*. Paris : Offenstadt, 1904. 72 s.
- DUMAS, Alexandre. 1965. *Le grand dictionnaire de cuisine*. Paris : Ed. Tchou, 1965. 569 s.
- DURAND, Paule. 1999. *Technologie des produits de charcuterie et des salaisons*. Paris : Tec & Doc, 1999. 530 s. ISBN 2-7430-0310-3
- ĎURÍK, Jozef. 1988. *Domáci údenár*. 1. vyd. Martin : Osveta, 1988. 160 s.
- ESCOFFIER, Auguste. 2001. *Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris : Flammarion, 2001. 937 s. ISBN 2-08-200803-7
- ESCOFFIER, Auguste. 2006. *L'aide-mémoire culinaire*. Paris: Flammarion, 2006. 360 s. ISBN 2-08-120117-8
- FARROW, Joanna. 2006. *Les viandes*. Paris : Tana, 2006. 128 s. ISBN 2-84567-319-1
- FAVRE, Joseph. 2006. *Dictionnaire universel de cuisine pratique*. Paris : Omnibus, 2006. 1536 s. ISBN 2-258-06885-1
- FATULOVÁ, Dominika. 2016. *Poľsko-slovenská gastronomická terminológia*. [Bakalárska práca.] Prešov : Prešovská univerzita v Prešove, 2016. 53 s.
- FELBER, Helmut. 1986. Všeobecná teória terminológie. In: *Kultúra slova*, roč. 20, 1986, číslo 5, s. 129 – 134.
- FISCHLER, Claude. 1990. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris : O. Jacob, 1990. 414 s. ISBN 2-7381-0101-1
- FOSSAT, Jean-Louis. 1969. *La formation du vocabulaire gascon de la boucherie et de la charcuterie*. Toulouse : Le Mirail, 1969. 387 s
- FUMEY, Gilles – ETCHEVERRIA, Olivier. 2009. *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*. Paris : Autrement, 2009. 79 s. ISBN 978-2-7467-1318-5
- GARA, Karol a kol. 2007. *Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár*. 1. vyd. Bratislava : Expol Pedagogika, 2007. 88 s. ISBN 978-80-8091-055-6
- GAUTIER, Alban. 2009. *Alimentations médiévales V^e – XVI^e siècle*. Paris : Ellipses, 2009. 176 s. ISBN 2729843507
- GERER, Reinhard. 1995. *Malé triky veľkých kuchárov*. Bratislava : Ikar, 1995. 131 s. ISBN 80-7118-182-X
- GILLET, Philippe. 1985. *Par mets et par vins: voyage gastronomique en Europe*. Paris : Payot, 1985. 235 s. ISBN 2-228-88810-1
- GILLET, Philippe. 1987. *Le goût et les mots*. Paris : Payot, 1987. 286 s. ISBN 2-228-14250-6
- GLATRE, Eric. 2007. *Dictionnaire de la viande*. Clichy : Editions BPI, 2007. 352 s. ISBN 978-2-85708-444-0

- GRAVELLE, Jean-Paul. 2005. *Le répertoire des gestes et des techniques de cuisine*. Nice : CRDP de l'académie de Nice, 2005. 268 s. ISBN 2-86629-410-6
- GOUFFÉ, Jules. 1867. *La grande cuisine*. Paris : Hachette, 1867. 826 s.
- GÚČIK, Marian a kol. 2006. *Výkladový slovník: cestovný ruch, hotelierstvo a pohostinstvo*. 1. vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladateľstvo – Mladé letá, 2006. 216 s. ISBN 80-10-00360-3
- HAY, Donna. 2009. *Boeuf, agneau + cochon: les cahiers gourmands*. Paris : Marabout, 2009. 93 s. ISBN 978-2-501-05784-4
- HÖFLER, Manfred. 1996. *Dictionnaire de l'art culinaire français: étymologie et histoire*. Aix-en-Provence : Édisud, 1996. 206 s. ISBN 2-85744-747-7
- HORECKÝ, Ján. 1965. Kritériá terminológie. In: *Československý terminologický časopis*, roč. 4, 1965, č. 4, s. 193 – 201.
- HORECKÝ, Ján. 1983. Nový pohľad na terminológiu. In: *Kultúra slova*, roč. 17, 1983, č. 5, s. 129 – 132.
- HORECKÝ, Ján. 1974. Obsah a forma termínu. In: *Kultúra slova*, roč. 8, 1974, č. 10, s. 321 – 324.
- HORECKÝ, Ján. 1985. Vývin slovenskej terminológie. In: *Studia academica slovacae*, 1985, s. 265 – 277.
- HORECKÝ, Ján. 1986. Zložky a dimenzie jazykového znaku. In: *Jazykovedný časopis*, roč. 37, 1986, č. 1, s. 64 – 71.
- HORECKÝ, Ján. 1963. Pokus o štruktúrnu analýzu termínov. In: *Československý terminologický časopis*, roč. 2, 1963, č. 4, s. 274 – 288.
- HORNÁČKOVÁ-KLAPICOVÁ, Edita. 2010. *Lexikografia, preklad a teologický slovník*. 1. vyd. Bratislava : Peter Mačura – PEEM, 2010. 216 s. ISBN 978-80-8113-029-8
- HUDEKOVÁ, Eva. 2005. *Technológia pre 1. ročník učebného odboru mäsiar*. 1. vyd. Bratislava : EXPOL pedagogika, 2005. 71 s. ISBN 80-89003-75-3
- HUDEKOVÁ, Eva. 2006. *Technológia pre 2. ročník učebného odboru mäsiar*. 1. vyd. Bratislava : EXPOL PEDAGOGIKA, 2006. 79 s. ISBN 80-8091-004-9
- Chambre régionale d'agriculture. 1996. *Résultats de recherche en viande bovine*. Angers : Chambre d'agriculture Pays de la Loire, 1996. 40 s.
- CHAUDIEU, Georges. 1970. *Le petit dictionnaire de boucherie et de boucherie-charcuterie*. Paris : Ed. J. Peyronnet, 1970. 206 s.
- JAROŠOVÁ, Alexandra. 1997. Tvorba dvojazyčných terminologických slovníkov s počítačovou podporou. In: *Kultúra slova*, 1997, č. 4, s. 201 – 210.
- JUMELLE, Jean-Jacques. 2015. *Connaissance des produits frais*. Saint-Pol-de-Léon : Jean-Jacques Jumelle, 2015. 116 s. ISBN 978-2-9549160-1-9
- JURČACKOVÁ, Zora. 1994. *Spracovanie dokumentov v knižniciach a informačných inštitúciách*. Bratislava : Slovenská technická knižnica, 1994. 145 s. ISBN 80-85165-49-X
- JURČACKOVÁ, Zora. 2002. *Terminológia : Základné zásady, metódy a ich aplikácia*. 1. vyd. Bratislava : Centrum vedecko-technických informácií SR, 2002. 72 s. ISBN 80-85165-85-6
- KELLERMANNOVÁ, Monika. 2003. *Vysoká škola varenia*. Bratislava : Ikar, 2003. 400 s. ISBN 80-551-0616-9
- KENDÍK, Konrád. 1999. *Nové receptúry studených pokrmov a lahôdkarských výrobkov*. Bratislava : Nová práca, 1999. 525 s. ISBN 80-88929-03-2
- KENDÍK, Konrád. 2003. *Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach*. Bratislava : Nová práca, 2003. 1092 s. ISBN 80-88929-43-1
- KENDÍK, Konrád. 2007. *Lexikón kuchárskeho umenia 21. storočia*. Bratislava : Nová Práca, 2007. 1158 s. ISBN 978-80-88929-5
- KÉRÉVER, Michel. 2003. *Le grand classique de la cuisine française*. Rennes : Ouest France, 2003. 703 s. ISBN 2-7373-3238-9
- KITTLEROVÁ, Martina. 2010. *Rýchlokurz varenia*. Bratislava : Ikar, 2010. 192 s. ISBN 978-80-551-2192-5
- KOCOUREK, Rostislav. 1965. Termín a jeho definice. In: *Československý terminologický časopis*, roč. 4, 1965, č. 4, s. 201 – 218.
- KOŠTEKOVÁ, Monika. 2016. *Francúzsko-slovenská terminológia spracovania mäsa a prípravy mäsových pokrmov*: diplomová práca. Banská Bystrica : UMB, 2016. 113 s.

- KŘEČKOVÁ, Vlasta. 2008. Slovensko-francúzská terminológia: Metodológia terminologickej práce. In: *Od textu k prekladu III*. Praha : Jednota tlumočníků a překladatelů, 2008, s 114 – 126. ISBN 987-80-7374-089-4
- KŘEČKOVÁ, Vlasta. 2012. *Terminologie & linguistique: Construction des ensembles terminologiques bilingues (slovaque – français)*. 1. vyd. Banská Bystrica : Fakulta humanitných vied UMB, 2012. 114 s. ISBN 978-80-557-0398-5
- LANDRIEU, François. 2003. *La viande: boeuf, veau, agneau et produits tripiers*. Paris : Herscher, 2003. 287 s. ISBN 2-7335-0345-6
- Larousse. 2007. *Le grand Larousse gastronomique*. Paris : Larousse, 2007. 992 s. ISBN 978-2-03-582360-1
- LEVICKÁ, Jana. 2006. Teoretické východiská budovania terminologickej databázy. In: *Odborný preklad II*. Bratislava : AnaPress, 2006, s. 73 – 81. ISBN 80-89137-24-5
- MAINCENT-MOREL, Michel. 2004. *Travaux pratiques de cuisine: fiches techniques de fabrication*. Paris : Editions B.P.I., 2004. 320 s. ISBN 2857080212
- MAINCENT-MOREL, Michel a kol. 2002. *Technologie culinaire BEP*. Clichy : BPI, 2002. 403 s. ISBN 2-85608-341-6
- MAISONNEUVE, Emmanuelle – RENARD, Jean-Claude. 2005. *Mots de cuisine 1*. Paris : Buchet Castel, 2005. 116 s. ISBN 2-283-02138-3
- MAISONNEUVE, Emmanuelle – RENARD, Jean-Claude. 2005. *Mots de cuisine 2*. Paris : Buchet Castel, 2005. 122 s. ISBN 2-283-02138-3
- MALLET, Jean-François. 2013. *Viandes*. Paris : Hachette cuisine, 2013. 286 s. ISBN 978-2-01-231565-5
- MARTIN-AYALA, Brigitte. 1994. *La langue actuelle de la mode et de la cuisine, son évolution à travers la presse depuis 1988*. [Dizertačná práca.] Rennes: Université de Haute-Bretagne, 1994. 417 s.
- MASÁR, Ivan. 2000. *Ako pomenúvame v slovenčine*. Bratislava : SJS pri SAV, 2000. 60. s. ISBN 80-89037-00-3
- MASÁR, Ivan. 1991. *Príručka slovenskej terminológie*. 1. vyd. Bratislava : VEDA, vydavateľstvo SAV, 1991. 192 s. ISBN 80-224-0341-5
- MERCIER, Jean-Ernest – HEUZÉ, Gustave. 1878. *Rapports sur les viandes et poissons, les fruits et légumes*. Paris : Imprimerie nationale, 1880. 56 s.
- MILLER, Bryan – DARROZE, Hélène. 2010. *La cuisine pour les nuls*. 2. vyd. Paris : Editions First-Gründ, 2010. 530 s. ISBN 978-2-7540-3597-2
- MONTANARI, Massimo – FLANDRIN, Jean-Louis. 1996. *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, 1996. 915 s. ISBN 2213594570
- MUCHA, Róbert – TERLANDAY, Ladislav. 1979. *Kráľičie mäso a jeho kuchynská úprava*. 2. vyd. Bratislava : Príroda, 1979. 142 s.
- Norme CEE-ONU: Viande caprine – Carcasses et découpes. [Dátový súbor]. Získané z https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/f/Caprine_2007_f.pdf
- Norme CEE-ONU: Viande bovine – Carcasses et découpes. [Dátový súbor]. Získané z https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/f/Bovine_2007_f.pdf
- Norme CEE-ONU: Viande de poulet – Carcasses et parties. [Dátový súbor]. Získané z https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/f/Chicken_2006_f_Publication.pdf
- Norme CEE-ONU: Viande ovine – Carcasses et découpes. [Dátový súbor]. Získané z https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/f/Ovine_2006_f_Publication.pdf
- Norme CEE-ONU: Viande porcine – Carcasses et découpes. [Dátový súbor]. Získané z https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/f/Porcine_2006_f_Publication.pdf
- OETKER, Dr. 1995. *Hydina ľahká a jemná*. Bratislava : Ikar, 1995. 127 s. ISBN 80-7118-180-3
- Organisation mondiale de la Santé. 2008. *Codex alimentarius: production animale*. Rome: FAO et OMS, 2008. ISBN 978-92-5-205838-0. [Dátový súbor]. Získané z <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1388f/a1388f00.pdf>

- PACCARD, Alain a kol. 2009. *Technologie culinaire: métiers de la restauration et de l'hôtellerie*. Vanves : Foucher, 2009. 223 s. ISBN 978-2-216-11098-8
- PAIRAULT, Amédée. 1885. *Nouveau dictionnaire des chasses, vocabulaire complet des termes de chasse anciens et modernes*. Paris : Pairault, 1885. 432 s.
- POLMAN, Marcus. 2014. *Dokonalý steak od farmára na tanier*. 1. vyd. Bratislava : Slovart, 2014. 176 s. ISBN 978-80-556-1058-0
- POULAIN, Jean-Pierre. 2004. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France, au Moyen Âge à nos jours*. Paris : Delagrave édition, 2004. 160 s. ISBN 2-206-03292-9
- POULAIN, Jean-Pierre. 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Quadrige, 2012. 1. vyd. 1488 s. ISBN 978-2-13-055875-0
- RÉGNIER, Faustine. 2004. *L'exotisme culinaire: essai sur les saveurs de l'autre*. Paris : PUF, 2004. 264 s. ISBN 2130544789
- RIPKA, Ivor. 2004. *Základy slovenskej lexikológie*. 2. vyd. Prešov : Prešovská univerzita v Prešove – Fakulta humanitných a prírodných vied, 2004. 156 s. ISBN 80-8068-311-5
- RIPKA, Ivor – IMRICHOVÁ, Mária. 2011. *Kapitoly z lexikológie a lexikografie*. 1. vyd. Prešov : Prešovská univerzita, 2011. 236 s. ISBN 879-80-555-0327-1
- ROBERT, Jean-Michel. 2011. *Expression à la carte*. Paris : Ellipses, 2011. 128 s. ISBN 978-2-7298-7000-3
- ROUX, Pierre. 1938. *Le marché de la viande au détail: le problème de la réglementation*. Paris : Revue de zootechnie, 1938. 44 s.
- SÄLZEROVÁ, Sabine. 2001. *Basic cooking: všetko, čo treba na dobré a rýchle varenie*. Bratislava : Ikar, 2001. 168 s. ISBN 80-551-0097-7
- SÉMONIN, Jean-Pierre. 1982. *Méthode de technologie culinaire 1*. Les Lilas : J. Villette, 1981. 111 s. ISBN 2-86547-005-9
- SÉMONIN, Jean-Pierre. 1982. *Méthode de technologie culinaire 2*. Les Lilas : J. Villette, 1982. 158 s. ISBN 2-86547-006-7
- SCHWARZ, Josef. 2003. Vybrané teoretické a metodologické problémy terminografie: Poznatky z tvorby české terminologické databáze knihovnictví a informační vědy. In: *Národní knihovna*, roč. 13, 2003, č. 1, s. 21 – 41.
- Slovník cudzích slov*. Bratislava : Veda, 2005. [online]. [cit. 2016-03-02]. Dostupné na internete: <<http://slovniky.juls.savba.sk/?d=kssj4>>
- STN ISO 10241:2000: Medzinárodné terminologické normy – Tvorba a úprava.
- STN ISO 1087-1:2003: Terminologická práca – Slovník – Časť 1: Teória a aplikácia.
- STN ISO 704:2005: Terminologická práca – Princípy a metódy.
- STN ISO 860:2010: Terminologická práca – Harmonizácia pojmov a termínov.
- ŠINKOVÁ, Terézia. *História Kódexu*. [online]. [cit. 2016-03-02]. Dostupné na internete: <<http://vup.sk/index.php?start&mainID=1&navID=116>>
- ŠTVRTECKÝ, Ľuboš a kol. 2001. *Gastronomický slovník: slovensko – nemecko – francúzsko – anglicko – taliansko – španielsky*. 1. vyd. Bratislava : Verba, 2001. 147 s. ISBN 80-901177-3-2
- TOULLEC, René – BERTRAND, Gérard – VEISSIER, Isabelle. 2003. *Le veau de boucherie: concilier bien-être animal et production*. 2. vyd. Paris : INRA Editions, 2003. 224 s. ISBN 2-7380-1053-9
- TOUSSAINT, Gilbert. 2005. *Le traité Rustica du petit élevage*. Paris : Rustica, 2005. 543 s. ISBN 2-84038-562-7
- TREUILLÉ, Eric – PAUL, Clara. 2014. *200 techniques indispensables*. 1. vyd. Paris : Éditions de La Martinière, 2014. 256 s. ISBN 978-2-7324-6382-7
- VALERI, Renée. 1977. *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*. Kristianstad : Nya Civiltryckeriet, 1977. 230 s. ISBN 91-40-04530-7
- VAULTIER, Roger. 1951. *Chasseurs et gourmets ou l'art d'accommoder le gibier*. Paris : Crépin-Blond, 1951. 256 s.
- VICAIRE, Georges. 1890. *Bibliographie gastronomique*. Paris : P. Rouquette et fils, 1890. 272 s.

- VONLETT, Jaque. 1926. *La vraye methode de bien trencher les viandes tant à l'italienne qu'à la main et les différentes façons de peler et de servir toutes sortes de fruits et le moyen d'en faire diverses figures*. Dijon : Editions du Raisin, 1926. 41 s.
- VÝNOS Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (registrovaný v čiastke 70 Z. z. z 29. júna 1996) v znení výnosov Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 4. 9. 2000 č. 2478/2000 – 100, z 28. mája 2001 č. 1535/2001 – 100, z 25. júna 2001 č. 1865/2001 - 100, z 6. mája 2002 č. 1393/2002 – 100, z 12. marca. 2003 451/2003. [online]. [cit. 2016-03-02]. Dostupné na: <http://www.svssr.sk/legislativa/kodex_01_01.asp>
- VÝNOS Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat upravujúca mäso jatočných zvierat. [Dátový súbor]. Získané z http://www.svssr.sk/dokumenty/legislativa/811_1_2002.pdf
- VÝNOS Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/2/2002 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca zverinu. [Dátový súbor]. Získané z http://www.svssr.sk/dokumenty/legislativa/811_2_2002.pdf
- VÝNOS Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. februára 2005 č. 1778/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hydinové mäso a králičie mäso. [Dátový súbor]. Získané z http://www.svssr.sk/dokumenty/legislativa/1778_2005.pdf
- VÝNOS Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky. [Dátový súbor]. Získané z http://www.svssr.sk/dokumenty/legislativa/1895_2004.pdf
- WAREING, Marcus a kol. 2013. *Coupes et découpes*. Paris : Dunod, 2013. 224 s. ISBN 978-2-10-059768-0
- ZHURYLO, Olha. 2017. *Slovensko-ukrajinská gastronómická lexika*. [Bakalárska práca.] Prešov : Prešovská univerzita v Prešove, 2017. 39 s.

Summary

The basic requirement for international professional communication is a precise expression and a harmonized multilingual terminology of the domain. The author treats the possibility of establishing such a system of terms in the field of slaughtering meat, its culinary preparation and the preparation of dishes at the base of meat. The aim is to create a French-Slovak system of terms used in the field of gastronomy previously envisaged. Resources can be divided into several groups: recipe books, culinary dictionaries and encyclopaedic works, research, manuals, standards and codes, etc. The research provides not only partially harmonized terminology, but also shows a number of specific semantic and terminological inconsistencies, as well as suggestions for their solution. The various methods and processes necessary to delineate the subject, to create systems of terms and to harmonize terminology will be attempted. At the end, a critical evaluation of results will be proposed from the point of view of confirming or rebutting assumptions about the harmonization and equivalence of the terminology being addressed.

O autorke

Monika Košteková je externá doktorandka v odbore všeobecná jazykoveda na Katedre slovenského jazyka a komunikácie Filozofickej fakulty Univerzity Mateja Bela v Banskej Bystrici. Témou jej pripravovanej dizertačnej práce je *Terminológia v komunikačnej praxi socioprofesionálneho spoločenstva*. Na rovnakej univerzite v roku 2016 úspešne ukončila magisterské štúdium v odbore

prekladateľstvo a tlmočníctvo so zameraním na francúzsky jazyk a kultúru a ruský jazyk a kultúru. V aktuálnom akademickom roku začala svoje dvojité doktorandské štúdium (co-tutelle de thèse) na francúzskej univerzite v Cergy-Pontoise.

Monika Košteková, Dobšinského 11, 010 08 Žilina, Slovensko