

Obsah

Předmluva—9

Na každém rohu něco zajímavého – *urbex, teta Irma a ti druzí*—11

Michal Škrabal: Inspektor Klubíčko na stopě neologismům—13

Michaela Lišková: *Wearables, spoiler, toxický, glamorizovat*
aneb Opět ty anglicismy—19

Michaela Lišková: Slay nákupy s dospívajícími dcerami—22

Michaela Lišková: *Poster čili vývěska* aneb O lexikálních
pomníčcích—25

Michaela Lišková: Ztraceni v pornu—27

Michaela Lišková: Barevná čeština—30

Věra Kloudová: Jezdí ještě teta Irma?—32

Michaela Lišková: Pěna dní, nebo nový význam?—35

Společnost a životní styl – *kurzarbeit, socka a mnohem víc*—39

Barbora Procházková: *Hygge, lykke, lagom a glamping*
aneb O životním stylu poprvé—41

Věra Kloudová: *Ve zdravém těle zdravý duch*
aneb O životním stylu podruhé—45

Věra Kloudová: *Knížka v proměnách času*—50

Michal Škrabal: Slova revivalová – rivalové dobré češtiny?—54

Věra Kloudová: Mluva a život na sockách—56

Kateřina Šichová: *Pravda vítězí* – ale která?

Aneb Slavné výroky v proměnách času—60

Technologie a nová média – od robota až po ty internety—63

Michal Škrabal – Barbora Procházková: *Roboti všech jazyků, spojte se!* Aneb *Robot* stokrát jinak—65

Barbora Procházková: Když instagramista šéruje na síti—69

Barbora Procházková: Když (dez)informace hýbou světem—71

Michaela Lišková: *Memózní ty internety*—75

Jídlo a pití – Dáte si americano, chouger či hambáč?—79

Barbora Procházková: Je libo americano, nebo raději *flat white*?—81

Michaela Lišková: Prostřeno: *hybrid* a *fúze*—87

Kateřina Šichová: *Hambáč* aneb Jak jsme se mcdonaldizovali—90

Michaela Lišková: Není *krabičkář* jako *krabičkář*—93

Emoce a mezilidské vztahy – čauzr, zív a parohy k tomu—95

Martin Šemelík: *Čágo bélo, šílenci* aneb Pozdravy poprvé—97

Martin Šemelík: *Pozdrav pánbůh, panímámo* aneb Pozdravy podruhé—101

Martin Šemelík: *Au, lajkity lajk, zív* a sestry jejich aneb O citoslovcích starých i nových—103

Michaela Lišková – Martin Šemelík: Slovník a vulgarismy—107

Martin Šemelík: *Ty shite* i *Výjebená duše zperděná!*

O nadávkách novějších i starších—109

Kateřina Šichová: *Paroháči* a *parohačky* aneb Nevěra očima frazeologie—112

Film a literatura aneb Zdraví Apalucha i Mordor—115

Michaela Lišková: *Apalucha*—117

Martin Šemelík: *Rozmohl se nám tady takový nešvar...*

Filmové a seriálové hlášky jakožto frazeologické neologismy—119

Věra Kloudová: *Dýchánek se Sauronem v Mordoru*—123

Reklama a marketing – Když je milujete, není co řešit—127

Kateřina Šichová: *Když je milujete, není co řešit* aneb Reklamní slogany a frazémy—129

Kateřina Šichová: *Nesmím se jmenovat mléko, ale vy mi tak říkat můžete* aneb Těžký údel názvů potravinářských produktů—132

Michaela Lišková: Dárky nejen zdarma—136

Michaela Lišková: Prémiový neologismus—139

Když řádl covid—141

Michaela Lišková: Dva střípky z doby koronavirové poprvé—143

Věra Kloudová – Martin Šemelík: Dva střípky

z doby koronavirové podruhé—145

Michaela Lišková: Polské očkování kečupem—148

Seznam doporučené literatury a zdrojů aneb Když chcete číst dál—150 7

Sloupky v časopise *Vesmír* a magazínu *Pátek Lidových novin*—153

Citovaná literatura a zdroje—155

Rejstřík—159

Autorský kolektiv—162

Je libo *americano*, nebo raději *flat white*?

Barbora Procházková

81

Nabídka nápojových lístků nejrůznějších kaváren, cukráren, café barů, nověji také *kávoték*, *caffeterií* (chcete-li též *caffeterií*) či *coffee housů* se v posledních letech, zcela jistě k potěše kávových nadšenců, znatelně rozrostla o nové druhy káv. Její milovníci mají dnes na výběr z celé škály kávových nápojů, které se od sebe liší nejen typem a obsahem kávové složky a dalších ingrediencí, ale i postupem přípravy anebo způsobem servírování. Podívejme se detailněji na jednotlivé druhy těchto nápojů, příslušenství k jejich přípravě, ale také na to, jak s nimi mluví naši mateřštiny zacházejí; mnohá z těchto pojmenování totiž mají původ v italštině, a proto bývají uživateli leckdy na vázkách, jak naložit s jejich pravopisem či výslovností.

Vedle kávových evergreenů v podobě *espressa* (silné černé kávy s vrstvou jemné pěny, podávané zpravidla v malém šálku) nebo *cappuccina* (*espresso* s horkým mlékem a mléčnou pěnou; v originálním italském pojetí bývá připravené ve stejném podílu všech tří složek) potěší zejména ty, co si úzkostlivě nepočítají kalorie, *videňská káva* (hovorově též *videň* neboli dvojité *espresso* či silná překapávaná káva s kopečkem šlehačky) anebo *káva alžírská* (hovorově *alžír* – videňská káva s vaječným koňakem).

Kávofilové si mohou při návštěvě svého oblíbeného podniku vychutnat rovněž kávy lišící se pouze poměrem kávové a vodové složky – třeba *lungo* (připravené z *espressa* a horké vody, zpravidla v poměru 1 : 1), nebo naopak *ristretto* (v italštině výraz znamená ‚zkrácený‘ a jde o malé silné *espresso* na povrchu s hustou krémovou pěnou, připravené z obvyklé dávky kávy, ale poloviční dávky vody) či *americano* (*espresso* s několika násobným množstvím horké vody, servírované ve větším šálku než klasické *espresso*).

Naprosto běžně se můžeme setkat i s dalšími kávovými variacemi na bázi *espressa*, ovšem s přidáním mléčné složky, jako jsou *espresso*

macchiato, *latte macchiato*, *caffé latte* a *flat white*. V případě kávy zvaně *espresso macchiato* se jedná o espresso s velice malým množstvím (pár kapkami) horkého šlehaného mléka – své pojmenování získalo po drobných bublinkách (skvrnkách), které se během přípravy utvoří v mléčné pěně. Dnes se takové *macchiato* ve výsledné podobě blíží spíše cappuccinu. Navíc může být ozdobeno *latte art* / *latte artem* (technikou malování obrázků v mléčné pěně). Mimochodem, název této baristické metody lze, jak je vidět, ponechat nesklonný, nebo ho můžete skloňovat.

82

Naproti tomu *latte macchiato* je tvořeno třemi vrstvami – připravuje se tak, že se nejprve napění mléko do *mikropěny* (velmi jemné pěny vzniklé našlehaním mléka vodní párou na trysce kávovaru), ta se nalije do sklenice, po chvíli na povrchu trošičku ztuhne a oddělí se od vlastního mléka, teprve pak se do sklenice vlévá espresso. Když proteče mezi pěnu a mléko, vzniknou tři vrstvy. Na pěně zůstává patrná skvrna od kávy.

Caffé latte je v podstatě espresso s našlehaným horkým mlékem, podávané ve vysokých sklenicích. Zkrácené pojmenování pro tuto kávu – *latte* – vzniklo z původního italského spojení *caffè e latte* (káva s mlékem). Pokud byste si tedy v Itálii poručili *latte*, dočkali byste se jen samotného mléka. V laickém povědomí bývá (*caffè*) *latte* často zaměňováno za (*caffè*) *latte macchiato* a takový běžný kávičkář může tyto dvě kávy považovat za synonyma, i když zkušený barista bude namítat, že je mezi nimi podstatný rozdíl, a to nejen v přípravě, ale i v servírování.

K oblíbeným kávám patří zcela určitě i *flat white* – káva s poněkud tajemným názvem, který v překladu znamená ‚rovný bílý‘. Ptáte se, proč právě toto označení? Odpověď není nijak složitá. Jde totiž o kávu připravenou z dvojité dávky *espressa* a teplého šlehaného mléka zarovnaného s okrajem šálku.

Nejen v letních měsících pak jistě přijde vhod italská kávová specialita, někdy považovaná za dezert – *affogato* (z italského výrazu pro ‚utopený‘ – jedná se totiž o kopeček zpravidla vanilkové zmrzliny, zalitý silným *espressem*). Nebo řecká variace nám známé ledové kávy – tzv. *frappé*, což je instantní káva, případně *espresso* rozmixované s ledem, často i s mlékem, servírované s brčkem ve vysoké sklenici. Požitkáři si do nápoje mohou přidat další přísady – sirup, vanilkovou

zmrzlinu apod. *Caffé frappé* si můžete připravit v mixéru, shakeru nebo přímo ve *frapovači*, ručním šlehači na frappé.

Vyznavači zdravého životního stylu si pak možná rádi dají tzv. *zelenou kávu* (rozuměj z nepražených kávových zrn). Přípravuje se tak, že se umletá zalije vroucí vodou, vznikne nápoj, který svou chutí připomíná spíš zelený čaj.

Některé z druhů káv – *espresso*, *cappuccino* – si své místo ve slovníku vydobily již dříve, jiné teprve nedávno. V budovaném *Akademickém slovníku současné češtiny* jsou v rámci češtiny vůbec poprvé registrována hesla označující názvy kávových nápojů jako *americano*, *café au lait*, *cibetková káva*, *lungo*, *ristretto*, *macchiato*, *latte/latté*, *frappé/ frapé*, *flat white / flatwhite* nebo *zelená káva*.

V žádném z výkladových slovníků češtiny naopak doposud nejsou zaznamenány kávové speciality jako výše zmíněné *affogato*, dále *cortado* (espresso s malým množstvím horkého mléka, servírované v šálku na espresso nebo v malé sklenici) nebo *corretto*, klasické espresso s malou dávkou alkoholického nápoje, nejčastěji grappy, sambuca nebo brandy. A na svůj vstup do slovníků si budou muset nejspíš ještě nějaký čas počkat, jejich doloženost v korpusovém materiálu SYN v11 není totiž prozatím nijak oslnivá, pohybuje se v řádu jednotek: *affogato* – 28krát, *cortado* – 33krát a *corretto* má pouhých 12 dokladů.

Svou cestu si tam nenašel ani jiný, zejména letní kavárenský hit posledních let – *cold brew coffee*, zkráceně *cold brew* ([kould bru:] i [kold bru:]) neboli studená káva louhovaná za studena minimálně 16 hodin. Šance tohoto pojmenování jsou ale o poznání vyšší: v korpusu SYN v11 se objevuje celkem 150krát, poprvé bylo zaznamenáno v roce 2014 a od té doby jeho frekvence pozvolna stoupá, naposledy v roce 2021 mělo 36 výskytů. V horkých letních dnech lze do *cold brew* vhodit i pár kostek ledu, na rozdíl od ledové kávy je jemnější a obsahuje méně kyselin, takže jej ocení zejména ti, kteří mají problémy se zažíváním.

O oblíbě kávy v naší společnosti svědčí mj. i to, že si uživatelé jazyka pro jednotlivé druhy káv často vytvářejí řadu alternativních podob oficiálních pojmenování. Například u *cappuccina* mluví vedle původní přejaté podoby používají i počestělou variantu *kapučino* (občas v nejistotě, které z písmenek se ve slově vlastně píše dvakrát, někteří použijí chybné podoby *cappucino*, *capuccino* či jen *capucino*), neformálně též prostě jen *kapučo/kapučo*.

Někdy se v jazyce vyskytuje i vícero pravopisných variant: *espresso* a *espreso*, hovorově zkráceně jen *presso* nebo *preso*; *frappé* i *frapé*. U názvů káv *macchiato* a *ristretto* se jen okrajově setkáváme se zjednodušenými podobami *machiato* a *ristreto*, stejně tak vedle *latte* existuje i varianta *latté* nebo zjednodušená podoba *laté*.

84 Od pojmenování káv *espresso/espreso*, *latte/latté* nebo *flat white / flatwhite* se dají v češtině odvozovat další podoby s expresivním stylistickým příznakem. Uživatelé tím chtějí nejspíš naznačit svůj blízký vztah k tomuto tradičnímu nápoji i to, že se zkrátka vyznají. A tak se kupříkladu dočteme, že: Kávovar chrlil jedno *presičko* za druhým. Míchal si své malé černé *pressičko*. Dal si *lattečko* s dortíkem. Oblíbené *lattéčko* je nápojem milovníků kávy s mlékem. Kámošky seděly v jedné útulné kavárnice a míchaly si *latečko*. *Latéčko* bude vypadat úžasně díky průhlednému sklu, které umožní vidět jemnou krémovou texturu tohoto nápoje. Po nákupech si zajdete na lehké vobídek nebo *latičko*. Mávne a už se nám nesou dva *fletíky*.

Pozor ovšem na výslovnost, například u názvu kávového nápoje *macchiato* je možná hned dvojí: [makija:to] i [makja:to], nikoli však [mača:to], stejně tak u *lungo*: jen [lungo], a ne [lunžo]. Zkrátka někdy se uživatelé snaží vyvolat dojem znalců a použijí tyto poněkud zertovně působící, leč chybně znějící varianty. U podoby *latte* je obvyklá jak dlouhá výslovnost [late:], tak výslovnost krátká [late], stejně je tomu u varianty *frappé* [frape:] i [frape].

Většina káv je středního rodu, a skloňuje se tudíž podle vzoru město, u výrazu *flat white* [fletvajt] nejspíše budeme váhat: Dám si *ten* nebo *to* *flat white*? Obojí je možné. Navíc se slovo většinou neskloňuje, i když zaznamenáváme také jeho skloňování podle vzoru hrad. Takže neuděláte chybu, když si objednáte šálek oblíbeného *flat white* i *flat whitu*... A dokonce ani varianta psaní dohromady není vyloučena, což jistě váhaví milovníci *flatwhite* ocení.

K přípravě vymazlené kávy skvěle poslouží nejrůznější udělátka a vychytávky. A že jich je na trhu pro kávu posedlé opravdu hodně. Do tzv. *must have* (,nezbytné') vybavy správného kávového geeka (,nadšence') zcela určitě patří *french press* (možno psát i dohromady *frenchpress*), což je skleněná, případně nerezová konvička s pístem a jemným kovovým filtrem, sloužící pro přípravu filtrované kávy – tedy pro vyznače typického *café au lait* [kafe: o le:] i [kafe o le] neboli filtrované

kávy s horkým mlékem. Pokud zatoužíte po espresso z pákového kávovaru, zajistěte využijete *portafilter* („páku z nerezové oceli s chromovou či dřevěnou rukojetí“). Dobrým pomocníkem může být i *tamper* („pěchovadlo na kávu“) nebo *baristická smart váha*, která dokáže vážít kávu s přesností na 0,1 gramu. Pro pokročilé baristy nebude k zahození ani *digitální refraktometr na kávu* („přístroj měřící množství rozpuštěných pevných částic ve vzorku odebrané kávy“).

Kávovým fajnšmekrům a zejména pak milovníkům kávy filtrované je určen *vacuum pot* („vakuový kávovar“). Tento přístroj vypadá tak trochu jako vypůjčený z chemické laboratoře nebo snad z alchymistické dílny. Skládá se totiž ze dvou skleněných nádob spojených trubicí s filtrem. Ve spodní nádobě se zahřívá voda a mění se na páru, ta vzlíná trubicí a filtrem do vrchní nádoby. Tam dojde k promíchání páry s jemně namletou kávou. Po zchlazení se pak pára přemění zpět na kapalinu, ve spodní nádobě se vytvoří podtlak, díky němuž dojde k zpětnému nasátí kávy přes filtr.

Inu, uvařit kvalitní kávu je věda a umění zároveň. A po její precizní přípravě nezbyvá než jako kávomil nebo kafař zrelaxovat a přitom obnovit energii u toho svého šálku kávy.

Prostřeno: hybrid a fúze

Michaela Lišková

87

Francouzský pekař Dominique Ansel vytvořil roku 2013 *cronut* – pečivo z croissantového těsta, které se naplní krémem a osmaží v hroznovém oleji. Tato kalorická bomba tedy spojuje prvky croissantu a donutu (neboli americké koblihy) a její pojmenování vzniklo coby blend ze slov *cro(issant)* a *(do)nut*, příp. *(dough)nut*. Zatímco cronuty u nás postupně získávají na popularitě, „wonuty“ se zatím drží od českých hranic v solidní vzdálenosti. Anglické slovo *wonut* vzniklo s využitím stejného principu, propojením slov *w(affle)* a *(d)onut*. Označuje vafle, které se smaží v oleji a eventuálně dále zdobí polevou a cukrovou posypkou. Tato „lahůdka“ se stala populární roku 2014 v Chicagu a její obliba se rozšířila po celých Spojených státech amerických.

O „šílených kombinacích“ v soudobém cukrářství a pekařství mluví v rozhovoru pro časopis *Týden* roku 2020 cukrář Josef Maršálek: „Může to být třeba káva ve zmrzlinovém kornoutu, makronkové donuty, donut jako italské canoli, townie (brownies v tartletce), chouger (větrník a lá burger), cragel (croissant vypadající jako bagel) a jiné.“ [6] Podotýká, že konzument se chce bavit a sdílet snímky vizuálně atraktivního jídla na sociálních sítích.

Uvedené příklady představují ukázkou *hybridního jídla*. Jeho principem je kreativní zkřížení, propojení různých pokrmů a způsobů jejich přípravy. Do této skupiny patří dále třeba *sushi burrito* – sushi připravené do tvaru objemné rolky připomínající burrito (,tortillu plněnou masem, fazolemi, zeleninou, sýrem a dalšími přísadami‘). Sushi lze naaranžovat také do burgerové podoby: v *sushi burgeru* nahrazují rozpůlenou bulku dva bochánky rýže, mezi něž se umísťuje obvyklá náplň do sushi, jako je syrová ryba, avokádo nebo okurka. Podobně se v *ramen burgeru* neumísťuje masová placka s oblohou do rozkrojené housky, ale do osmažených bochánků vytvořených z nudlí ramen spojených vajíčkem.

Po zdolání těchto hybridů můžeme směle postoupit na vyšší úroveň. Propojují-li se systematictěji ingredience či kuchařské postupy typické pro jednotlivé etnické nebo regionální kuchyně, pak se mluví o *gastronomické fúzi*, *fúzi kuchyní*, příp. o *fusion kuchyni*, *smíšené/syntetizující kuchyni*. Omezení zde prakticky neexistují, v restauracích lze ochutnat například česko-francouzskou, italsko-skandinávskou nebo indicko-čínskou fúzi. A není nutné se držet spojení jen dvou gastronomií, může jich být více.

88 Budoucnost jistě přinese další překvapivé kulinářské i jazykové kreace. Těšme se na ně, ale zároveň nezapomínejme ani na tradiční české přísloví: Dobrého pomálu!

Prosím, váš
vepřoknedlozeloburger!



Hybridní jídlo