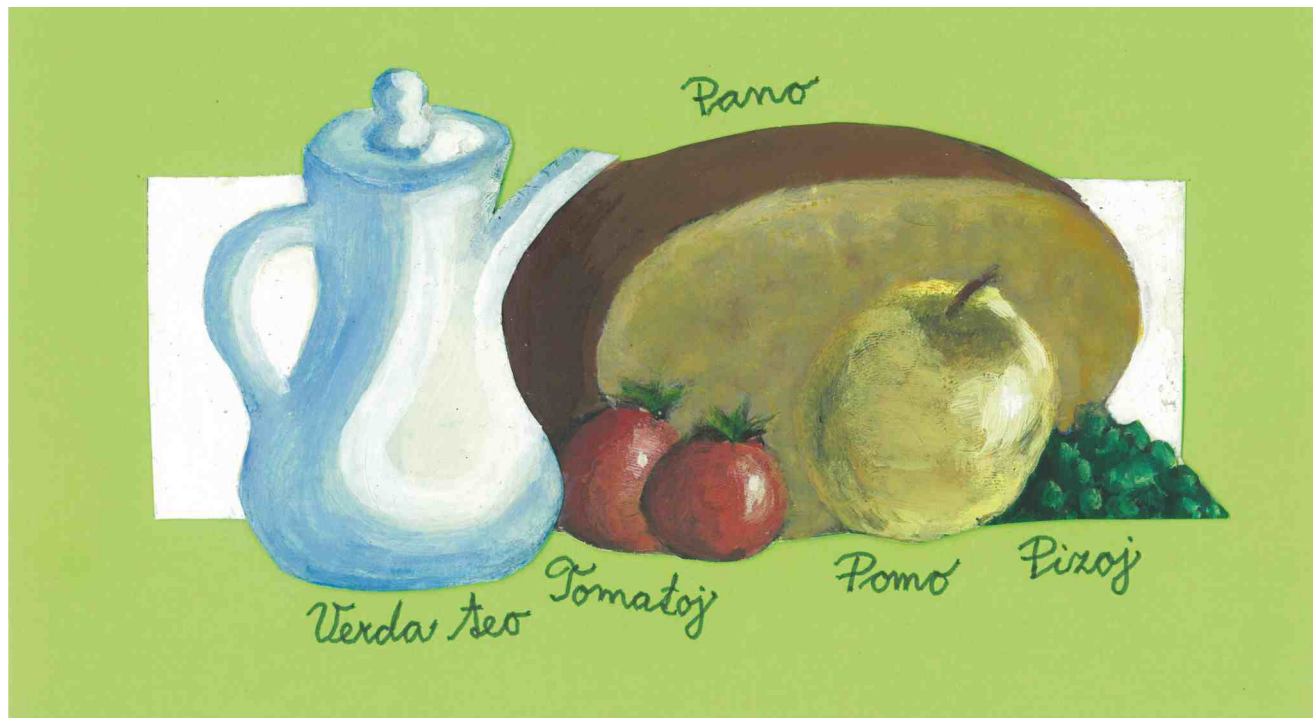


GASTRONOMICKÝ SLOVNÍK ČESKO-ESPERANTSKÝ

GASTRONOMIA VORTARO ĈEĤA-ESPERANTA



Marie Ribasová - Margit Turková
2015

GASTRONOMICKÝ SLOVNÍK ČESKO-ESPERANTSKÝ
GASTRONOMIA VORTARO ĈEĤA-ESPERANTA

KOMPILIS

Marie Ribasová - Margit Turková
2015

ISBN 978-80-87241-20-2

OBÁLKA - KOVRILPAĜO: **Jaroslav Krpejš** / TISKÁRNA - PRESEJO: **Dvořák - Dobříš**
2015

Předmluva

I. Příprava jídel (slovesa)

II. Nádobí a pomůcky

III. Suroviny

- . 1 Základní suroviny
- . 2 Luštěniny a obiloviny
- . 3 Zelenina a ovoce
- . 4 Koření a bylinky

IV. Pokrmy

- . 1 Předkrmy a saláty
 - . 2 Polévky / Zavářky
 - . 3 Omáčky
 - . 4 *Masová jídla*
 - . 4.1 Z hovězího masa
 - . 4.2 Z telecího masa
 - . 4.3 Z vepřového masa
 - . 4.4 Ze skopového (jehněčího) a kůzlečího masa
 - . 4.5 Ze zvěřiny
 - . 4.6 Z drůbeže a králíka
 - . 4.7 Z ryb
 - . 4.8 Z mletého masa
 - . 4.9 Z uzeného masa
 - . 5 *Bezmasá jídla*
 - . 5.1 Sladká
 - . 5.2 Nesladká
 - . 6 *Přílohy k pokrmům*
- *** Knedlíky (viz tabulka)
- . 7 *Moučníky a dezerty*
 - . 7.1 Moučnicková těsta
 - . 7.2 Pečivo
 - . 7.3 Moučníky
 - . 7.4 Dezerty

V. Nápoje

Antaŭparolo

I. Preparo de manĝoj (verboj)

II. Vazaro kaj kuirhelpiloj

III. Krudaĵoj

- . 1 Bazaj krudaĵoj
- . 2 Legumenoj kaj cerealoj
- . 3 Legomoj kaj fruktoj
- . 4 Spicaj kaj aromaj herboj

IV. Manĝoj

- . 1 Antaŭmanĝaĵoj kaj salatoj
 - . 2 Supoj / Enbolaĵoj
 - . 3 Saŭcoj
 - . 4 *Viandaj manĝoj*
 - . 4.1 El bova viando
 - . 4.2 El bovinda viando
 - . 4.3 El porka viando
 - . 4.4 El ŝafa (ŝafida) kaj kapridaviando
 - . 4.5 El ĉasbestoj
 - . 4.6 El kortbirdoj kaj kuniklo
 - . 4.7 El fiŝoj
 - . 4.8 El haketita viando
 - . 4.9 El fumaĵita viando
 - . 5 *Senviandaj manĝoj*
 - . 5.1 Dolĉaj
 - . 5.2 Nedolĉaj
 - . 6 *Garnaĵoj*
- *** Pastobuloj (vidu tabuleton)
- . 7 *Farunaĵoj kaj desertoj*
 - . 7.1 Farunpastoj
 - . 7.2 Bakajoj
 - . 7.3 Farunaĵoj
 - . 7.4 Desertoj

V. Trinkajoj

Předmluva

Tento malý slovník vznikl z podnětu jazykových seminářů ve Skokovech. Protože nemá parametry slovníkové, slovníkářské, nazýváme jej raději „příručkou“.

Jistě bude nemálo těch, kteří v něm nenajdou svoje oblíbená jídla. Ale mohou si je uvařit a objednat, podle sloves k přípravě jídel, pomůcek a ingrediencí, které jsou zde uvedeny. Vycházely jsme ze základů evropské kuchyně, do které česká kuchyně patří. Tímto základem je maso. Aby bylo možno z masa vařit („slovníkově“), je třeba nejprve maso pojmenovat. Ani po dlouhodobých diskusích nebylo možno tyto názvy úplně sjednotit, proto jsme se rozhodly pro t.zv. „vizuální metodu“ : pro obrazové znázornění a k němu příslušné pojmenování (pojmy), takže (snad) nemůže dojít k nedorozumění.

Naši snahou je především, aby tato příručka byla prakticky použitelná, proto chce respektovat i národní aspekty, i když se v nich vyskytují (snad nepřilíš závažné) nelogičnosti a slovníková nesystematičnost). Nejvíce viditelným příkladem je dělení a pojmenování hovězího masa: zde jsme použily názvosloví, které navrhli naši konzultanti:

ZP (Zdeněk Pluhař), JW (Jan Werner), EBV Duden (německo-esperantský slovník).

Jsme toho názoru, že mezi nimi není podstatných rozdílů. Těchto názvů jsme použily i v seznamu jídel. Žádný z nich nepreferujeme – ale používáme jich v souladu s běžným českým pojmenováním jídel (i zde se mohou vyskytnout krajové odlišnosti: Česká republika se skládá z různých regionů, z různých národností, což se zajisté odráží i v pojmosloví kuchařského, a zejména řeznického oboru).

Děkujeme za velkou pomoc Janu Wernerovi

Antaŭparolo

Jena malgranda vortareto ekestis pro instigo de la lingva seminario en Skokovy. Ĉar ĝi ne havas kriteriojn de l'oficiala vortar-verko, ni nomu ĝin prefere „kompendio“.

Certe troviĝos nemalmultaj legantoj, kiuj en ĝi ne trovos siajn ŝatatajn manĝojn. Sed ili povas la manĝojn mem kuiri kaj mendi laŭ verboj, helpilaj kaj ingrediencoj, kiuj ĉi tie troviĝas. Ni eliris el fundamentoj de la eŭropa kuir-arto, ĉar la ĉefia tien apartenas. En ĝi la ĉefa elemento estas viando. Por ke oni el la viando preparu la manĝaĵon („vortar-koncerne“), oni devas al la viando-parto doni nomon. Sed eĉ post longaj diskut-konsultoj ne eblis la nomojn (opiniojn) tute unuigi. Do ni decidigis por la „vidmaniera metodo“: vidigi la koncernajn desegnaĵojn kaj al ili apartenantajn nomojn (nociojn); do verŝajne ne okazos miskompreno.

Nia strebo estas, ke la kompendio estu praktikcele utila, tial ni respektis ankaŭ lingvajn nuancojn de aliaj nacioj, kvankam ie-tie troviĝas mallogikeco aŭ vortar-malsistemeco (espereble ne tro gravaj). La plej videbla ekzemplo estas rilate la bovo-viando-partoj: ĉi tie ni ekuzis la nomojn, kiujn proponis niaj konsultantoj:

ZP (Zdeněk Pluhař), JW (Jan Werner), EBVDuden (germana-esperanta vortaro).

Ni opinias, ke inter ili ne estas gravaj diferencoj. La samajn nomojn ni uzis en la listo de l'manĝoj. Neniun el ili ni preferas – sed uzas ilin kongrue kun la ĝenerala nomumado de ĉefaj manĝoj, (kvankam povas troviĝi diferencoj: Ĉeĥa respubliko ja konsistas el diversaj regionoj, nacioj, kio certe respeguliĝas ankaŭ en la nociaro koncerne la kuir-kaj precipe la buĉad-fakojn). Plue ni klopodis distingi la 1) krud-viando-partojn de la 2) prilaboritaj (por manĝi), por ilin distingi ankaŭ gramatike: 1) ni nomas „viando“, 2) per la finaĵo „-aĵo“. (Kvankam ne ĉiam tio kongruas).

Marie Ribasová, Margit Turková
Ni dankas por granda helpo al Jan Werner

I. Příprava jídel

cedit	filtri
dusit	stufi
dát vařit (přivést do varu)	boligi
gratinovat (zapékat)	grateni
hníst (knedlík)	knedi
kynout	gisti, pufígi, šveli
mazat (chleba)	šmiri (panon)
míchat (vířivě kvedlat smetanu,	kirli (kremon, ovojn
vejce pro piškot. těsto)	por biskvit-pasto)
míchat (vejce)	batmiksi (ovojn)
nadívat	farçi
nakládat (do soli)	pekli
nakládat (do marinády)	marini
namáčet	trempi
obalit („ v trojobalu“, ve strouhance) ...	panumi
obalit (v těstíčku)	ovumi
obložit	garni
pařit, spařit (vroucí vodou)	brogi
péci (chléb, těsto)	baki (panon, paston)
péci, rožnit (maso)	rosti (rostbaki, bakrosti)
pražit (mouku, kávu)	rosti, brunbruligi (farunon, kafograjnojn)
prosít	kribri
rozpustit (ve vodě)	dilui (en akvo)
rozpustit (rozehřát máslo)	fandi (buteron)
rožnit (opéci) maso	rosti (rostbaki) viandon
ředit	malkoncentri, maldensigi

I. Preparo de manĝoj

scedit	deakvumi
smažit	friti
smíchat	miksi
spařit	broligi
stírat (těsto)	švabri (paston)
strouhat	raspi
škrábat (brambory)	senšeligi (terpomojn)
škrábat (maso na tatar. biftek)	skrapi
škvařit	friti, rosti, fandi
šlehat	kirli
třít (těsto)	frotmiksi (paston)
udit	fumaji, fumumi
válet	rulpremi
vařit se	boli
vařit	kuiru
zadělávat (maso)	frikasi (viandon)
zadělávat (těsto)	knedi, pretigi (paston)
zahustit	densigi
zapékat (gratinovat)	grateni
zavařovat	konservi

II. Nádobí a pomůcky

cedník	filtrilo
cukřenka	sukerujo
džbán	kruĉo
formičky	bak-/ pudingformujoj
hmoždír	pistujo
hrnec	poto
karafa	karaf
kastrol	kaserolo
kleštičky (na cukr)	sukerprenilo
kořenka	spicujo
láhev	botelo
lis (na česnek)	ajlopremilo
louskáček	nuksrompilo
mísa plochá	plado
mísa hluboká	pelvo, bovlo
mlýnek	muelilo
naběračka	ĉerpkulerego
nůž	tranĉilo
nůžky (na maso)	tondilo
octovka	vinagrujo
olejka	oleujo
omáčník	saŭcujo
otvírák (na konzervy)	ladmalfermilo
otvírák (na pivo)	botelmalfermilo
palička	maleo
pánev	pato
párátko	dentopingo, dentopurigilo

II. Vazaro kaj kuirhelpiloj

pečicí plech	bakpleto
pečicí papír	bakpapero
plotna	foroplasto
podložka (ohnivzdorná)	submetaĵo (varmorezista)
podšálek	subtaso
pohár	pokalo
poklička	potkovrilo
příbor	manĝilaro
sekáček	haketilo, haktranĉilo
síto, sítko	kribrilo, kribrileto
sklenice	ĝlaso
slánka	salujo
stěrka	ŝvabrilo
struhadlo	raspilo
škrabka	senŝeligilo
šlehací metla	kirlilo
štětec	peniko
těrka	frotilo
tlouček (do hmoždíře)	pistilo
trychtýř	funelo
tyčinka (míchací)	agitilo
utěrka	viŝtuko, telertuko
váha	pesilo
vál	rultabulo
váleček	pastorulilo
vývrtka	korktirilo

III. Suroviny

.1 Základní suroviny

cukr (řepný, třtinový)	sukero (sukerbeta, sukerkana, kansukero)
cukr kostkový, krupicový,	sukero kubeta, grajneto,
krystalový, moučkový	kristaligita, pulvora
cukr vanilkový	sukero vanilita
čaj	teo
droždí (kvasnice)	gisto
džem	konfitaĵo
jíška/zápražka	farunrostaĵo
jogurt	jogurto
kakaový prášek	kakaopulvoro
káva	kafo
kokos (strouhaný)	kokosnukso (raspita)
kyselé mléko	acida lakto
kyška	kazeiĝinta lakto
majonéza	majonezo
mák	papavo
mandle	migdalo
margarín	margarino
marmeláda	marmelado
maso (tučné, libové)	viando (grasa, malgrasa)
- drůbeží	- kortobirda
- hovězí	- bova
- jehněčí	- ŝafida
- králičí	- kunikla
- kůzlečí	- kaprida

.1 Bazaj krudaĵoj

- skopové	- ŝafa
- vepřové	- porka
- zvěřina, ptáci	- ĉasbesta, ĉasbirda
maso rybí	viando fiŝa
- mořských ryb	- de maraj fiŝoj
- sladkovodních ryb	- de riveraj/lagaj fiŝoj
maso uzené	viando fumaĵita
med	mielo
mléko	lakto
nálev	infuzaĵo
ocet	vinagro
olej	oleo
- stolní (na smažení)	- nutraĵa (por fritado)
- řepkový, slunečnicový	- rapa, sunflora
- olivový (panenský)	- oliva (virgina)
- (na saláty)	- (por salatoj)
orechy, oříšky	nuksoj
- burské (araŝidoj)	- arakidaj (arakidonuksoj)
- kokosové	- kokosaj
- lískové	- avelaj
- vlašské	- juglandaj
- pistáciové	- pistaciaj
podmáslí	buterlakto
povidla	fruktokaĉo
povidla švestková	prunaĵo
prášek do pečiva	bakpulvoro

III. Krudaĵoj

III. Suroviny

.1 Základní suroviny

protlak	pulpo
pudingový prášek	pudingpulvoro
pyré	pureo
rozinky	sekvinberoj/ rosinoj
sádlo	graso
- husí	- ansera
- vepřové	- porka
- vepřové se škvarky	- porka kun grivoj
sirup	siropo
slanina	salita fumaĵita lardo
smetana	kremo
sníh (šlehané bílky)	šaŭmigita blankaĵo
strouhanka	bulkoraspajo, panraspajo
sůl	salo
sýr	fromaĝo
syrovátka	selakto
škrobová moučka	amelfaruno
šlehačka	kirlita kremo
škvarky	grivoj
špek	lardo
těstoviny	pastajoj
- kolínka	- kurboformaj tubetoj
- makarony	- makaronioj
- nudle široké	- nudeloj
- nudle vlasové	- vermiceloj
- špagety	- spagetoj

.1 Bazaj krudaĵoj

- flíčky	- kvadratetoj
tvaroh	kazeo
uzeniny	fumaĵoj
- klobása	- kolbaso
- párek	- parvursto
- salám	- salamo
- vuřt („buřt“)	- vursto
- šunka	- ŝinko
vejce – žloutek - bílek	ovo – flavaĵo - blankaĵo
záklechtka – mouka	farunlikvaĵo – faruno
s vodou, mlékem	kun akvo, lakto
zápražka, jíška – mouka,	farunrostaĵo – faruno
málo tuku	preskaŭ sen graso
zásmažka, jíška – mouka,	farunfritaĵo – faruno
hojně tuku	abunde da graso

III. Krudaĵoj

.2 Luštěniny a obiloviny

čočka	lentoj
fazole	fazeoloj
hrách	pizoj
jáhly	milioj
kroupy, krupky	grio, grieto
kroupy, krupky (ječné)	grio, grieto (el hordeo)
krupice (kukuřičná)	grieto (el maizo)
krupice (pšeničná)	grieto, semolo (el tritiko)

.2 Legumenoj kaj cerealoj

III. Suroviny

mouka	faruno
- ječná	- hordea
- pšeničná	- tritika
- žitná	- sekala
mouka +++)	faruno +++)
- hladká	- fajne muelita
- polohrubá	- duonfajne (duonkrude) muelita
- hrubá	- malfajne (krude) muelita
pohanka	fagopiro
rýže	rizo
vločky	flokoj
- ovesné	- avenaj (avenflokoj)
- rýžové	- rizaj (rizoflokoj)

. 3 Zelenina a ovoce

artyčok	artišoko
brambory	terpomoj
brokolice	brokolo
celer	celerio
cibule	cepo
cukina	cukinio
čekanka	ciĥorio
černý kořen	hispania skorzonero
červená řepa	ruĝa beto
česnek	ajlo
dýně	melona kukumo

. 3 Legomo kaj fruktoj

fazolevé lusky	fazeolaj guŝoj
hrášek zelený (lusky)	pizo verda (guŝoj)
chřest	asparago
kapary	kaparoj
kapusta	brasiko-sabeliko
- hlávková (savojská)	- kapa (savvoja)
- kadeřavá (kadeřávek)	- krispa, sabelika
- růžičková (bruselská)	- burĝona (brusela, burĝonbrasiko)
kedlubna (kedluben)	tigobrasiko (brasikrapo)
křen	kreno
kukuřice	maizo
květák (karfiol)	florbrasiko
lilek	melongeno
meloun	melono
mrkev	karoto
okurka	kukumo
oliva	olivo
paprika (lusk)	paprika guŝo, kapsiko
pastiňák	pastinako
petržel, kořenová	petroselo, radika
petržel, kadeřavá (nat', výhonek)	petroselo, krispa (foliaĵo, ŝoso)
pórek	poreo
rajské jablíčko (rajče)	tomato
rebarbora (reveň)	rabarbo
ředkev	rafano
ředkvička	rafaneto

III. Krudaĵoj

III. Suroviny

salát hlávkový	laktuko
šalotka	šaloto (askalono)
špenát	spinaco
šťovík	rumekso
topinambur	topinamburo
tuřín	napo
tykev	kukurbo
vodnice	rapo
zelí, bílé	brasiko, blanka
zelí, červené	brasiko, ruĝa
zelí, letní	brasiko, somera
zelí, zimní	brasiko, vintra
ananas	ananaso
angrešt	groso
banán	banano
bluma	pruno „italika“
borůvka	mirtelo
broskev	persiko
brusinka	vakcinio
citron	citrono
datle	daktilo
fík	figo
hrozny, vinné	vinberaro
hruška	piro
jablko	pomo
jahoda	frago

III. Krudaĵoj

kaštan	kaštano (marono)
kdoule	cidonio
malina	frambo
mandarinka	mandarino
mango	mango
meloun	melono
meruňka	abrikoto
mirabelka („špendlíky,	mirabelo
trnky, karlátka“)	
mišpule	mespilo
moruše	moruso
ostružina	rubuso
papaja	papajo
pomeranč	oranĝo
rybíz, bílý	ribo, blanka
rybíz, černý	ribo, nigra
rybíz, červený	ribo, ruĝa
ryngle (renkloda)	renklodo
šípek	rozbero (rozfrukto)
švestka	pruno
trnka	prunelo
třešně	ĉerizo
višně	acidĉerizo

III. Suroviny

.4 Koření a bylinky

anýz	anizo
badyán	ilicio
bazalka	bazilio
bobkový list	laūra folio
cayenský (kajenský) pepř	kajena pipro
estragon	drakunkolo
fenykl	fenkolo
hořčičné semínko	sinapa sem(et)o
hřebíček	kariofilo
jalovec	juniperbero
kari	kareo
kmín	kumino
kopr	aneto
koriandr	koriandro
levandule	lavandulo (lavendo)
libeček	levistiko
majoránka	majorano
máta	mento
meduňka	meliso
muškátový květ	muskat-arilo (maciso)
muškátový oříšek	muskat-muskato („nukseto“)
nové koření	pimento
oregano (dobromysl)	origano
paprika	papriko
- sladká	- dolča
- pálivá	- pika (brulgusta)

. 4 Spicoj kaj aromaj herboj

pažitka	šenoprazo
pepř	pipro
- bílý	- blanka
- černý	- nigra
- červený	- ruĝa
puškvorec	akoro
rozmarýn	rosmareno
sanytr (salnitr)	salpetro
saturejka	satureo
skořice	cinamo
šafrán	safrano
šalvěj	salvio
tymián	timiano
vanilka	vanilo
zázvor	zingibro

III. Krudaĵoj

IV. Pokrmy

. 1 Předkrmy a saláty

gratinované chlebičky	gratenitaj toastoj
grilovaná rajčata	rostitaj tomatoj
kaviár	kaviaro
klobása	kolbaso
- studená	- malvarma
- opečená	- rostita
majonéza	majonezo
- drůbeží	- kortbirda
- lososová	- salma
- rybí	- fiŝa
- šunková	- ŝinka
makrela	skombro
- se smetanovou omáčkou ...	- kun krema saŭco
- v oleji	- en oleo
míšenina z vajec	ovomiksaĵo (fritita)
omeleta	omleto
- s cibulí a bramborami	- kun cepo kaj terpomoj
- s rajčaty a paprikami	- kun tomatoj kaj kapsikoj
- sýrová	- kun fromaĝo
- zeleninová	- kun legomo
opečené houby	rostitaj fungoj
palačinka sladká	palĉinto dolĉa
- s džemem a šlehačkou	- kun konfitaĵoj kaj kremo
- s jahodami	- kun fragoj
- s malinami	- kun framboj
palačinka slaná, plněná	palĉinto (patkuko) sala, farĉita per:

. 1 Antaŭmanĝaĵoj kaj salatoj

- rajčaty	- tomatoj
- sýrem	- fromaĝo
- vejci	- ovoj
- žampiony	- agarikoj
paštika	pasteĉo
- z husích drůbků	- el anseraj dehakitaĵoj
- z husích jater	- el anseraj hepatoj
párek	parvursto
salám	salamo
sardinky	sardeloj
- s bylinkami	- kun herboj
- osmažené	- frititaj
- v oleji	- en oleo
špenátová roláda	rulaĵo el spinaca pasto
tvářohová pomazánka	kazea (pan)ŝmirajo
vaječné smaženky s žampiony	ovaj frititaĵoj kun agarikoj
vaječný salát	ova salato
vaječné toasty	toastoj kun ovo
vejce	ovoj
- plněná	- farĉitaj
- s kraby	- kun kraboj
vejce se sýrem, zapečená	ovoj kun fromaĝo, gratenitaj
- v košíčcích z těsta	- en pastaj korbetoj
- v košíčcích ze salámu	- en salamaj korbetoj
vejce, zapečená	ovoj, gratenitaj
- s cibulkou	- kun cepo

IV. Manĝoj

IV. Pokrmy

- s křenem	- kun kreno
- se slaninou („anglickou“)	- kun fumaĵita lardo („angla“)
- se špekem	- kun lardo
- se šunkou a sýrem	- kun ŝinko kaj fromaĝo
- se špenátem	- kun spinaco
- se žampiony	- kun agarikoj
vejce, ztracená,	ovoj, počítaj,
ve smetanové omáčce	en krema saŭco
zeleninová směs	legoma miksaĵo
salát (s majonézou /	salato (kun majonezo /
bez majonézy)	sen majonezo)
- bramborový	- terpoma
- celerový	- celeria
- fazolový	- fazeola
- humrový	- omara
- krabí	- kraba
- kuřecí	- kokida
- mrkvový	- karota
- okurkový	- kukuma
- rajský	- tomata
- rybí	- fiŝa
- sardelový	- sardela
- sýrový	- fromaĝa
- šopský	- legoma, kun bulgara
	fromaĝo
- vaječný	- ova
- vlašský	- kun salamo

IV. Manĝoj

.2 Polévky / zavářky

boršč	barĉo
polévka bramborová	supo terpoma
- letní	- somera
- zimní	- vintra
- selská	- kamparana
celerová, s bramborami	celeria, kun terpomoj
cibulová	cepa
česneková (oukrop)	ajla
čočková	lenta
drožd'ová	gista
dršť'ková	stomaktripa
drůbková bílá	tripa blanka
fazolová, bílá, na kyselo	fazeola, blanka, acidita
fazolová s uzeným masem	fazeola kun fumajita viando
frankfurtská	gulaŝa, kun parvursto
gulášová	ĝulaŝa
houbová	funga
hrachová	piza
chlebová (s vejcem)	pana (kun ovo)
jaternicová	el porkotripa miksaĵo
jehněčí	ŝafida
kapustová, se sýrem	sabelika, kun fromaĝo
kmínová	kumina
knedlíčková (játrové k.,	kun hepataĵo buletoj,
játrová rýže)	hepata „rizo“
kroupová	gria

IV. Pokrmy

krupicová	semola
kyselo (podkrkonošská)	densigita, el gisto-lakto, fungoj (montara)
květáková	florbrasika
mléčná, s rýží	lakta, kun rizo
nudlová	nudela, vermicêla
ovarová	porka, kapbolaja
pivní	biera
pórková	porea
rajská	tomata
rybí	fiša
slepičí	kokina
špenátová	spinaca
zapražená	farunrostaĵa konsomeo
z čerstvého zelí, s masem	el freša brasiko, kun viando
z fazolových lusků, s krupicí ..	el fazeolaj guŝoj, kun semolo
z hrášku a brambor	el verdaj pizoj kun terpomoj
z kysaného zelí	el fermentita brasiko
z ovesných vloček	el avenaj flokoj
vývar	buljono
- hovězí	- bova
- zahuštěný	- konsomea
- zeleninový	- legoma
Zavářky (do polévek)	Enbolaĵoj (por supoj)
drobenka	erigitaĵo (el pasto, pano)
kapání	pastogutaĵo

IV. Manĝoj

kroupy, krupky	grio, grieto
krutony	frititaj pankubetoj
krupice	semolo
noky, nočky, knedlíčky	nokoj, buletoj, kneletoj (gistaj, (kvasnicové, játrové) hepataj)
nudle (široké, vlasové)	nudeloj (largaj, vermicelaj)
rýže (bílá, „játrová“)	rizo (blanka, „hepata“)
strouhání	raspaĵo
svítek	krespepecoj

. 3 Omáčky

omáčka	saŭco
- bešamelová	- beŝamela
- celerová	- celeria
- cibulová	- cepa
- česneková	- ajla
- frankfurtská	- „frankfurta“ (kun f. vursto)
- hořčicová	- mustarda
- houbová	- funga
- jablečně-křenová	- pomo-krena
- kaparová	- kapara
- koprová	- aneta
- křenová	- krena
- okurková	- kukuma
- pažitková	- ŝenopraza
- rajská	- tomata

. 3 Saŭcoj

IV. Pokrmy

- romuláda	- romulado
- sardelová	- sardela
- sladká (povidlová – švestková / z ovoc. šťávy)	- dolêa (prunaĵa / el frukta suko)
- smetanová	- krema
- sojová	- soja
- sýrová	- fromaĝa
- šípková	- sovaĝ-rozbera
- štěpánská	- „stefana“ (kun kuiritaj haketitaj ovoj)
- tatarská	- „tatara“ (majoneza)
- vaječná	- ova
- worcestrová	- worcestra

. 4 Masová jídla

. 4.1 Z hovězího masa

biftek	bifsteko
- přírodní	- (krad)rostita
- se žampiony	- kun agarikoj
- tatarský	- kruda, skrapita (laŭ tataro maniero)
býčí žlázy (testes), smažené	testikoj, frititaj
dršťky, zadělávané	stomaktripoj, frikasitaj
guláš	gulaŝo
- bramborový	- terpoma
- pikantní	- pikanta (spicita)

IV. Manĝoj

- s hráškem	- kun verdaj pizoj
- s kyselými cibulkami	- kun marinitaj cepetoj
- s makarony a sýrem	- kun makaronioj kaj fromaĝo
- s rajčaty	- kun tomatoj
- s rajčaty a fazolkami	- kun tomatoj kaj fazeolaj guŝoj
- se sýrem	- kun fromaĝo
- se zeleninou	- kun legomo
- znojemský	- „znojma“ (kun marinitaj kukumoj)
jazyk, vařený	lango, kuirita
ledvina, dušená	reno, stufita
maso, dušené	viando, stufita
- s hořčicí	- kun mustardo
- s kysanou smetanou	- kun acida kremo
- na rajčatech	- sur tomatoj
- se zeleninou a brambory ..	- kun legomo kaj terpomoj
maso vařené	- kuirita
plátek	steko
- na smetaně	- kun kremo
- na smetaně, se zeleninou ..	- kun kremo, kun legomo
- plněný, se smetanou	- farĉita, kun kremo
- s kyselou okurkou	- kun marinita kukumo
roštěnka, dušená	ripaĵo, stufita (bovstufaĵo, lumbaĵo)
- na zelenině	- sur legomo
- na paprice, se smetanou ...	- sur papriko, kun kremo
- v mléce	- en lakto

IV. Pokrmy

- **znojemská** - kun marinitaj kukumoj
- pečeně** (roštěnc) ripaĵo rostita (dorsoripaĵo, rostbefo)
- **na víně** - sur vino
- **na zelenině** - sur legomo
- **přírodní** - en propra saŭco
- **s hořčicí** - kun mustardo
- **s kysanou smetanou** - kun acida kremo
- **s kyselou okurkou** - kun marinita kukumo
- **na rajčatech** - sur tomatoj
- **se žampiony** - kun agarikoj
- **se zázvorem** - kun zingibro
- roláda** rulajŝo
- **plněná masem** (mix) - farĉita per haketita viando-
miksaĵo
- **plněná vejci na tvrdo** - farĉita per kuiritaj ovoĵ
- **s hořčicí** - ŝmirita per mustardo
- rumpsteak** (přírodní pečeně) rumpsteĉo (rostita)
- svíčková** fileaĵo
- **na smetaně** - kun kremo
- **na víně** - sur vino
- **sekaná** - haketita
- **s nádivkou** - farĉita
- **s okurkami a mrkví** - kun kukumoj kaj karoto
- „**stroganov**“ - laŭ rusia recepto (kun fungoj)
- **špikovaná** - lardita
- **v kapustových listech** - en sabelikaj folioj

IV. Manĝoj

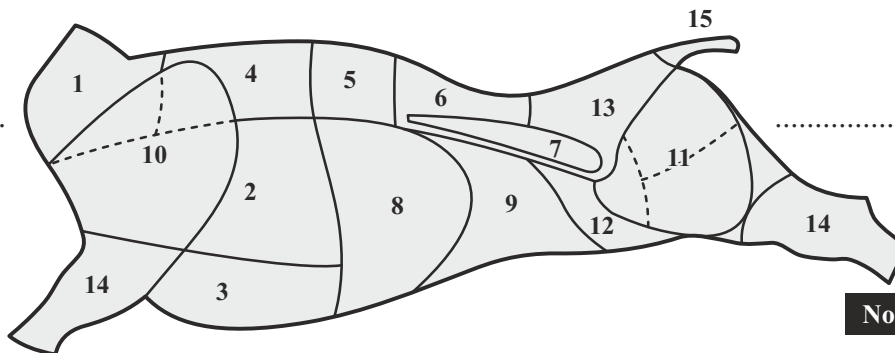
- **v lístkovém těstě** - en foliigita pasto
- oháňka vařená** - vosteto, kuirita
- španělský ptáček** - farĉita volvaĵo
- vemínko, smažené** - tranĉaĵo el bovinmamo, fritita
- závitek** - volvaĵo
- **na smetaně, s křenem** - kun kremo kaj kreno
- **nadívaný rýží** - farĉita per rizo
- **nadívaný houbami** - farĉita per fungoj

IV. Pokrmy

Hovězí

IV. Manĝoj

..... Bova



Názvy dělení masa

česky

1. špička krku a krk
2. vysoké žebro (přední žebro)
3. hrudí
4. podplečí
5. vysoký roštěnec
6. nízký roštěnec
7. svíčková
8. pupeční žebro (zadní ž., bok s kostí)
9. bok (bez kosti), pupek
10. plec, plecko
11. kýta: ořech/vrchní šál, spodní šál,
12. předkýti
13. špička kýty (zadní maso)
14. kliška
15. oháňka

Poznámky:

Ledví

Panenka (svíčková)

De ZP

1. antaŭa kolo
2. brusta ripo(viando) (antaŭa ripo)
3. brusto
4. subŝultro(viando)
5. antaŭa dorso (dorsoviando)
6. lumbo
7. fileo (fileoviando)
8. ventra ripo (ventroripo)
9. koksoviando sen ostoj (ventro sen ripo)
10. ŝultro
11. femuro: nukso/supra-malsupra ŝalmuskolo
12. antaŭfemuro
13. pinto de femuro (supra, suba femura klabo)
14. pieda viando (piedoviando)
15. vosto

Rimarkoj:

Lumbo(parto)

Fileo: de bovo, de porko

De EBV (Duden)

1. kolo
2. antaŭa ripaĵo
3. brustaĵo
4. brusto-ripaĵo
5. posta ripaĵo
6. lumbaĵo
7. fileo
- 8.
9. maldikaj ventroflankaĵoj
10. ŝultro
11. femuraĵo
- 12.
13. rumpo
14. kruraĵo
- 15.

EN:

rump = femuro

Wells: postaĵo

Nomoj de viando-partoj

De JW

1. nuko kaj kolo
2. brusta ripo
3. brusto
4. subŝutra ripaĵo
5. (supra) dorso
6. lumbo
7. fileo
8. ventra ripo
9. koksoviando sen ostoj
10. ŝultro
11. femuro (...nukso)
12. subfemura viando
13. femura klabo, gropo (rumpo) GE 1915 +++
14. kruroviando
- 15.

+++ : kiel parto de femuro ĝi estu tiel nomata

IV. Pokrmy

. 4.2 Z telecího masa

játra	hepataĵo
- na cibuli	- sur cepo
- smažená	- fritita
- ve vaječném těstíčku	- en ova pasto
hlava s vinnou omáčkou	kapo kun vina saŭco
hrudí	brustaĵo
- na slanině	- sur lardo
- s citronem	- kun citrono
- s nádivkou	- farĉita
- s vinnou omáčkou	- kun vina saŭco
- smažené	- fritita
karbanátek pečený	frikadelo rostita
koleno pečené	genuo rostita
kotleta	kotleto
- na víně, s parmezánem	- sur vino, kun parmezano
- přírodní, s kmínem	- rostita, kun kumino
kýta (ořech) - pečeně	femuraĵo (nukso, klabo, gropo, rumpo) - rostaĵo
- s majonézou	- kun majonezo
- na paprice	- sur papriko
- na sardelích	- kun sardeloj
- pečená	- (krad)rostita
- s rýží	- kun rizo
- zadělávaná	- frikasita
ledvina, pečená	dorsaĵo, rostita
ledvina, zavinutá	dorsaĵo volvaĵo, kun reno

. 4.2 El bovida viando

mozeček	cerbaĵo
- dušený s vejci	- stufita kun ovoĵ
- smažený	- fritita
nožičky	piedaĵoj
- pečené, marinované	- rostitaj, marinitaj
- smažené	- frititaj
pečeně	rostaĵo
- na víně	- sur vino
- pikantní	- pikanta
- se smetanou	- kun kremo
roláda plněná vejci a salámem	rulaĵo farĉita per ovoĵ kaj salamo
řízek	eskalopo
- máslový (z mletého masa)	- butera, el haketita viando)
- opečený na másle	- rostita sur butero (medailonky) (medalionetoj)
- na houbách	- sur fungoj
- na rajčatech	- sur tomatoj
- na sardelích a kaparech	- sur sardeloj kaj kaparoj
- na zázvoru	- sur zingibro
- s česnekem	- sur ajlo
- se smetanou	- kun kremo
- se zeleninou	- sur legomo
- smažený (vídeňský),	- fritita („viena“),
v trojbalu	ovumita-panumita
- smažený, ve vaječném těstě ..	- fritita, en ova pasto
- zapečený se šunkou	- gratenita kun ŝinko

IV. Manĝoj

IV. Pokrmy

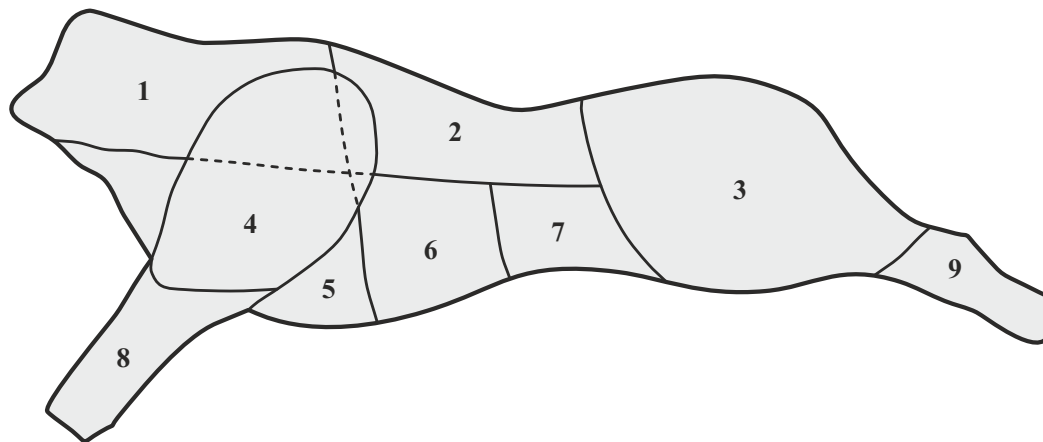
- **zapečený se sýrem** - gratenita kun fromaĝo
- závitek** (španělský ptáček) volvaĵo, gratenita
- **s nádivkou** (párky, mor. - farĉita (parvursto,
klobása, vejce) kolbaso, ovo)
- **se sardelemi** - kun sardeloj
- **se šunkou** - kun ŝinko
- **se sýrem** - kun fromaĝo
- **se žampiony** - kun agarikoj

IV. Manĝoj

IV. Pokrmy

IV. Manĝoj

Teleci Bovida



Názvy dělení masa

1. krk (karbanátek)
2. pečeně (ledvina)
3. kýta
4. plec
5. špička hrudí
6. střed hrudí
7. pupek
8. přední koleno (kliška)
9. zadní koleno (kliška)

Nomoj de viando-partoj

1. kolo
2. dorso
3. femuro
4. ŝultro
5. brusto supra
6. brusto meza
7. ventro
8. genuo antaŭa
9. genuo malantaŭa

IV. Pokrmy

. 4.3 Z vepřového masa	. 4.3 El porka viando
bůček, nadívaný	ripaĵo, farĉita
bůček, pečený	ripaĵo, rostita
čevapĉiči	serbia kebabo
játra, dušená	hepataĵo, stufita
játra, na roštu	hepataĵo, kradrostita
guláš segedínský	gulaŝo kun saŭrkraŭto
guláš se zeleninou	gulaŝo kun legomo
kotleta s kostí / žebírko /	kotleta kun ripo / ripaĵo /
- jako řízek (přírodní)	- rostita
- dušená	- stufita
- s okurkovou omáčkou	- en saŭco kun marinita kukumo
- s paprikovým luskem	- kun paprika guŝo
- s pórkem	- kun poreo
- s rajčaty	- kun tomatoj
- se smetanou	- kun kremo
- se sýrem	- kun fromaĝo
- se zeleninou	- kun legomo
- se žampiony	- kun agarikoj
- v trojobalu	- fritita ovumita panumita
ledvinky, dušené	renaĵo, stufita
ledvinky, s vejci	renaĵo, kun ovo
maso, dušené	viando, stufita
maso, vařené	viando, kuirita
ovar	kapbolaĵo
pečené (bez kosti), ražniči ..	rostaĵo (sen ostoj) - (krad)rostaĵo
- na sardelích	- sur sardeloj

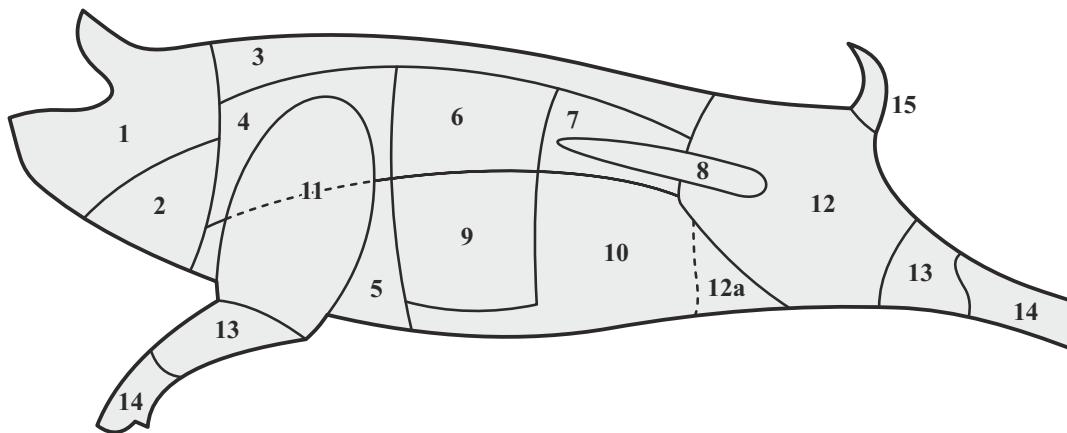
IV. Manĝoj

- na smetaně (kotleta)	- kun kremo (kotleta)
- na víně	- sur vino
- naložená, na víně	- marinita, sur vino
- na zelenině	- sur legomo
- pikantní	- pikanta
- s cibulí	- kun cepo
- s červeným zelím	- kun ruĝa brasiko
- se smetanou a hořčicí	- kun kremo kaj mustardo
pečené nožičky s nádivkou	rostitaj piedetoj, farĉitaj
řízek / kotleta	eskalopo / kotleta
- dušený	- stufita
- smažený, vídeňský	- fritita, viena
(v trojobalu)	(ovumita-panumita)
- s paprikovým luskem	- kun paprika guŝo
- ve vaječném těstíčku	- en ovopasto
svíčková na roštu	fileaĵo, kradrostita

IV. Pokrmy

IV. Manĝoj

Vepřové Porka



Názvy dělení masa

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. hlava | 12. kýta |
| 2. lalok | 12a. šunkový výřez |
| 3. hřbetní sádlo | 13. kolínko |
| 4. krkovice | 14. nožička |
| 5. bok se žebry | 15. ocásek |
| 6. pečeně | |
| 7. kotleta | |
| 8. panenka svíčková | |
| 9. žebra | |
| 10. bůček bez kosti | |
| 11. plec | |

Nomoj de viando-partoj

- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1. kapo | 12. femuro |
| 2. lobo | 12a. ŝinkoparto |
| 3. dorsa graso | 13. genu(et)o |
| 4. kolviando | 14. pied(et)o |
| 5. antaŭa ventroripo | 15. vosteto |
| 6. rostajviando | |
| 7. kotleto | |
| 8. fileoviando | |
| 9. ripoj | |
| 10. ventroviando | |
| 11. ŝultro | |

IV. Pokrmy

IV. Manĝoj

. 4.4 Ze skopového (jehněčího) a kůzlečího masa

čevapčiči
jehněčí pečeně
jehněčí (kůzlečí) pečeně s nádivkou
skopový guláš
- na rajčatech a paprikách
- na zelenině
- srbský (s bramborami)
skopový hřbet s rajčaty a hřibky
skopová kotleta s rajčaty a paprikami
skopová kýta na smetaně
skopové maso
- na česneku
- na roštu
- s kapustou a bramborami
- s majoránkovou omáčkou
- s rýží
- zadělávané, s karotkou
skopová plec s rajčaty a smetanou
skopové rizoto
skopový řízek, dušený

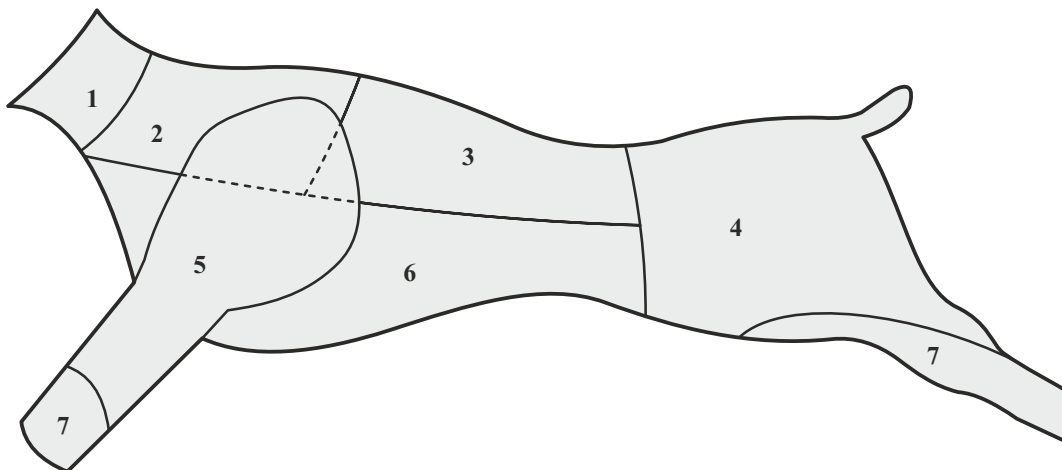
. 4.4 El ŝafa (ŝafida) kaj kaprida viandoj

serbia kebabo
ŝafidajo rostita
ŝafidajo (kapridajo) rostita, farĉita
ŝafa gulaŝo
- sur tomatoj kaj paprikaj guŝoj
- sur legomo
- serbia (kun terpomoj)
ŝafa dorsaĵo kun tomatoj kaj boletoj
ŝafa kotleto kun tomatoj kaj paprikaj guŝoj
ŝafa femuraĵo kun kremo
ŝafa viando
- sur ajlo
- kradrostita
- kun sabeliko kaj terpomoj
- kun majorana saŭco
- kun rizo
- frikasita, kun karoto
ŝafa ŝultraĵo kun tomatoj kaj kremo
ŝafa rizoto
ŝafa eskalopo, stufita

IV. Pokrmy

IV. Manĝoj

Skopové Ŝafa



Názvy dělení masa

1. krk
2. vysoký hřbet (šrůtka)
3. nízký hřbet
4. kýta
5. plec
6. bok (pupek)
7. noha

Nomoj de viando-partoj

1. kolo
2. alta (antaŭa) dorsoviando
3. malalta (malantaŭa) dorsoviando
4. femuro
5. ŝultro
6. ventroviando
7. kruroviando

IV. Pokrmy

. 4.5 Ze zvěřiny

jelení hrudí, nadívané	cerva brustaĵo, farĉita
jelení hřbet na smetaně	cerva dorsaĵo kun kremo
jelení steak	cerva steko
kančí guláš	apra gulaŝo
kančí kýta se šípkovou omáčkou	apra femuraĵo kun rozbera saŭco
kančí pečeně na smetaně,	apra rostaĵo kun kremo, kun vakcinioj
kančí řízek	apra eskalopo
srnčí / zaječí guláš	kapreola /lepora gulaŝo
srnčí kýta na červeném víně ..	kapreola femuraĵo sur ruĝa vino
srnčí pečeně	kapreola rostaĵo
srnčí pečeně na smetaně	kapreola rostaĵo kun kremo
srnčí přední maso, dušené	kapreola brustaĵo, stufita
srnčí ragú	kapreola raguo

. 4.6. Z drůbeže a králíka

holoubata, pečená, s nádivkou	kolombidoj, rostitaj, farĉitaj
husí biskup, pečený	ansera rumpsteko, rostita
husí drůbky na paprice	anseraj tripoj sur papriko
husí játra	ansera hepataĵo
- na cibulce	- sur cepo
- s mandlemi	- kun migdaloj
husa, pečená	ansero, rostita
husí prsa na zázvoru	ansera brustaĵo sur zingibro
husa, nadívaná	ansero, farĉita

. 4.5 El ĉasbestoj

kachna, pečená	anaso, rostita
králík	kuniklo
- dušený	- stufita
- dušený, na víně	- stufita, sur vino
- pečený, s česnekem	- rostita, kun ajlo
- s hořčicí a pálenkou	- kun mustardo kaj brando
krůta, pečená	meleagro, rostita
kuře	kokidaĵo
- dušené, se smetanou	- stufita, kun kremo
- nadívané	- farĉita
- na houbách	- sur fungoj
- na paprice	- sur papriko
- na rajčatech, s vínem	- sur tomatoj, kun vino
- na zelenině	- sur legomo
- na žampionech a smetaně	- sur agarikoj kaj kremo
- pečené v troubě	- rostita en fornokesto
- pečené na roštu	- kradrostita
- s omáčkou z rajčat	- kun tomata saŭco
- smažené, v trojbalu	- fritita, ovumita-panumita
- smažené, v sýrovém obalu	- fritita, en fromaĝa pasto
- vařené	- kuirita
perlička, pečená	numido, rostita
slepice	kokinaĵo
- na smetaně	- kun kremo
- pečená na slanině	- rostita kun lardo
- smažená	- fritita
- vařená	- kuirita

IV. Manĝoj

IV. Pokrmy

. 4.7 Z ryb

kapr	karpo
- na černo	- en saŭco el sekfruktoj
- pečený, s citronem	- rostita, kun citrono
- pečený, se smetanou	- rostita, kun kremo
- smažený	- fritita
- vařený, na modro	- kuirita en vinagro
- v rosolu	- en gelatenaĵo
lín, pečený na kmíně	tínko, rostita kun kumino
štika	ezoko
- pečená	- rostita
- pečená, na sardelích	- rostita, kun sardeloj
úhoř, pečený	angilo, rostita

. 4.8 Z mletého masa

biftek	bifsteko
čevapčiči	stangoformaj viandomikso -frikadeloj
karbanátky (z míchaného masa)	frikadeloj (el viandomiksaĵo)
- dušené, s hráškem	- stufitaj, kun pizoj
- dušené, v omáče	- stufitaj, en saŭco
- smažené	- frititaj
karbanátky (telecí)	frikadeloj (el bovida v.)
- dušené	- stufitaj
- s hřibky	- kun boletoj
- smažené	- frititaj

. 4.7 El fiŝoj

kapr	karpo
- na černo	- en saŭco el sekfruktoj
- pečený, s citronem	- rostita, kun citrono
- pečený, se smetanou	- rostita, kun kremo
- smažený	- fritita
- vařený, na modro	- kuirita en vinagro
- v rosolu	- en gelatenaĵo
lín, pečený na kmíně	tínko, rostita kun kumino
štika	ezoko
- pečená	- rostita
- pečená, na sardelích	- rostita, kun sardeloj
úhoř, pečený	angilo, rostita

. 4.8 El haketita viando

biftek	bifsteko
čevapčiči	stangoformaj viandomikso -frikadeloj
karbanátky (z míchaného masa)	frikadeloj (el viandomiksaĵo)
- dušené, s hráškem	- stufitaj, kun pizoj
- dušené, v omáče	- stufitaj, en saŭco
- smažené	- frititaj
karbanátky (telecí)	frikadeloj (el bovida v.)
- dušené	- stufitaj
- s hřibky	- kun boletoj
- smažené	- frititaj

IV. Manĝoj

kouličky v omáče	buletoj, en saŭco
krokety z vařeného masa	buletoj, el kuirita viando, frititaj
máslový „řízek“	- butera „flano“
placičky, s rajčaty	flanoj, kun tomatoj
pečeně (sekaná „svíčková“)	rostaĵo („haketita fileaĵo“)
- se smetanovou omáčkou	- kun kremo saŭco
- se zeleninou	- kun legomo
závin	volvaĵo

. 4.9 Z uzeneho masa

brambory, zapečené	terpomoj, gratenitaj kun fumaĵita viando
s uzeneho masem	kun fumaĵita viando
flíčky (fleky)	kvadrat-pastaĵoj kun fumaĵita viando
s uzeneho masem	kun fumaĵita viando
karbanátky	frikadeloj
krkovice, pečená	kolviando, rostita
maso, vařené	viando, kuirita
nákyp	sufleo
omeleta	omeleto

. 4.9 El fumaĵita viando

brambory, zapečené	terpomoj, gratenitaj kun fumaĵita viando
s uzeneho masem	kun fumaĵita viando
flíčky (fleky)	kvadrat-pastaĵoj kun fumaĵita viando
s uzeneho masem	kun fumaĵita viando
karbanátky	frikadeloj
krkovice, pečená	kolviando, rostita
maso, vařené	viando, kuirita
nákyp	sufleo
omeleta	omeleto

IV. Pokrmy

. 5. Bezmasá jídla

. 5.1 Sladká

kaše:	kačo:
- krupicová (vaječná)	- grieta ovokačo
- ovesná	- avena
- pohanková	- fagopira
knedlíky	knedbuloj
(z těsta: bramborového, kynutého, odpalovaného, tvarohového), plněné jahodami, broskvemi, borůvkami, meruňkami, rybízem, švestkami, švestkovými povidly aj.	(el pasto: terpoma, švela, bola (bol-pasto), kazea), farĉitaj per fragoj, persikoj, mirteloj, abrikotoj, riberojoj, prunoj, prunaĵo k. a.
nákyp, rýžový	sufleo, rizogrieta ovokačo
žemlovka (jablková)	„bulkaĵo“ (kun stufitaj pomoj)

. 5.2 Nesladká

brambory	terpomoj
- dušené	- stufitaj
- dušené se smetanou	- stufitaj kun kremo
- dušené na kyselo, s koprem	- stufitaj kun acida kremo, aneto
- dušené na paprice	- stufitaj sur papriko
- dušené v majoránkové omáče	- stufitaj en majorana saŭco
- pečené	- rostitaj
- pečené s máslem	- rostitaj kun butero

. 5. Senviandaj manĝoj

. 5.1 Dolĉaj

kaše:	kačo:
- krupicová (vaječná)	- grieta ovokačo
- ovesná	- avena
- pohanková	- fagopira
knedlíky	knedbuloj
(z těsta: bramborového, kynutého, odpalovaného, tvarohového), plněné jahodami, broskvemi, borůvkami, meruňkami, rybízem, švestkami, švestkovými povidly aj.	(el pasto: terpoma, švela, bola (bol-pasto), kazea), farĉitaj per fragoj, persikoj, mirteloj, abrikotoj, riberojoj, prunoj, prunaĵo k. a.
nákyp, rýžový	sufleo, rizogrieta ovokačo
žemlovka (jablková)	„bulkaĵo“ (kun stufitaj pomoj)

. 5.1 Nedolĉaj

brambory	terpomoj
- dušené	- stufitaj
- dušené se smetanou	- stufitaj kun kremo
- dušené na kyselo, s koprem	- stufitaj kun acida kremo, aneto
- dušené na paprice	- stufitaj sur papriko
- dušené v majoránkové omáče	- stufitaj en majorana saŭco
- pečené	- rostitaj
- pečené s máslem	- rostitaj kun butero

IV. Manĝoj

- pečené se sýrem	- rostitaj kun fromaĝo
- vařené	- kuiritaj
- vařené, s mlékem	- kuiritaj, kun lakto
- vařené, s česnekem a petrželí	- kuiritaj, kun ajlo kaj petroselo
- zapečené	- gratenitaj
- zapečené s bílou omáčkou ...	- gratenitaj kun kremo saŭco
- zapečené s houbami	- gratenitaj kun fungoj
- zapečené se slanečkem	- gratenitaj kun haringo
- zapečené s vejci a sýrem	- gratenitaj kun ovo kaj fromaĝo
bramborák	krudterpoma flano
bramborová kaše	terpoma kačo
- růžová, zelená	- rozkolora, verda
- s celerem	- kun celerio
- s opečenou cibulí	- kun rostita cepo
bramborové	terpomaj
- placky (pečené)	- flanoj (rostitaj) - kuiritaj terpomoj + faruno
- šišky (smažené)	- ruletoj (frititaj) - kuiritaj terpomoj + faruno
- škubánky	- terpomfaruna kačo
čočka (na kyselo)	lentaĵo (je acida maniero)
fleky (fličky)	kvadratetformaj pastaĵoj
- s houbami	- kun fungoj
- s čerstvým zelím	- kun kruda brasiko
- s kysaným zelím	- kun fermentita b. (saŭkraŭto)

IV. Pokrmy

halušky (slovenské)	nokoj terpomfarunaj (slovaka tradicia)
- s kyselým zelím, se špekem	- kun saŭrkraŭto, kun lardo
- s bryndzou	- kun pikanta ŝafa fromaĝo
houby, dušené (s vejci)	fungoj, stufitaj (kun ovoj)
jahelník, vařený	milio-kaĉo, kuirita (s bramborami) (kun terpomoj)
kaše:	kaĉo:
- hrachová	- piza
- krupicová (s houbami,	- semola (kun fungoj, vaječná) ovokaĉo)
- ovesná	- avena
- pohanková	- fagopira
- rýžová	- riza
knedlíky (z těsta houskového, knedbuloj (el bulka kynutého) ŝvelpastro)	
- špekové	- lardaj
knedlíky (z těsta bramboro- knedbuloj (el terpompasto), vého), plněné: farĉitaj per:	
- masem, špekem, škvarkami	- viando, lardo, grivoj
kroupy	griaĝo
- dušené (s brambory)	- stufita (kun terpomoj)
- vařené	- kuirita
lepenice	miksita terpoma kaĉo
makarony	makaronioj
- s rajskou omáčkou	- kun tomata saŭco
- se smetanou	- kun kremo

IV. Manĝoj

- s rajčaty a žampiony	- kun tomatoj kaj agarikoj
nákyp	sufleo
- krupicový	- semola
- rýžový	- riza
- z těstovin	- el pastaĵoj
nudle	nudeloj
- do polévky (široké, tenké) ...	- por supo (larĝaj, vermiĉeloj)
- s mákem	- kun papavo
- růžové, zelené	- rozkoloraj, verdaj
rizoto	rizoto
- s houbami, paprikami,	- kun fungoj, paprikoj, rajĉaty tomatoj
- zeleninové	- legoma
smažený sýr	fritita fromaĝo
sýrový koláč	fromaĝa kuko
sýrové lívance	fromaĝaj krespoj
sýrový nákyp	fromaĝa sufleo
špagety	spagetoj
- s kečupem a strouhaným ...	- kun keĉupo kaj raspita sírem fromaĝo
- s paprikami a rajčaty	- kun papriko-guŝoj kaj tomatoj
- s vejci a sírem	- kun ovoj kaj fromaĝo
špenát (s vejcem)	spinaco (kun ovo)
škubánky	terpomfarunaj buloj, nokoj
zelné závitky, dušené	brasikfoliaj volvaĵoj, farĉitaj

IV. Pokrmy

. 6 Přílohy k pokrmům

brambory	terpomoj
- „americké“	- „amerikaj“ (frititaj, kun ŝelo)
- pečené	- rostitaj
- vařené	- kuiritaj
bramborová kaše	terpoma kaĉo
bramborový salát	terpoma salato
bramboráčky	terpomaj flanoj (frititaj, el krudaj terpomoj)
hranolky	frititaj terpomoj
knedlíky ***	knedbuloj*** (celé i krájené na plátky) (tutaj kaj tranĉitaj – knedleroj)
- kynuté (houskové /	- ŝvelaj (bulkaj / bez housky) senbulkaj)
- bramborové (z vařených br. /	- terpomaj (el kuiritaj ter. / houskové) bulkaj)
- bramborové (ze syrových	- terpomaj (el krudaj ter.) brambor - „chlupaté“)
krokety	terpomaj frititaj „kroket-buletoj“
těstoviny	pastajoj
topinky	frititaj toastoj
rýže (dušená, vařená)	rizo (stufita, kuirita)
noky	nokoj

. 6 Garnaĵoj

IV. Manĝoj

. 7 Moučníky a dezerty

. 7.1 Moučníková těsta	. 7.1 Farunaĵoj kaj desertoj
- bramborové	- terpoma
- křehké	- ŝvelmola
- kynuté	- puŝĝinta
- linecké	- butera
- lístkové	- foliigita
- mandlové	- migdala
- nudlové	- nudela
- odpalované	- bolpasto
- perníkové	- mielkuka
- piškotové	- biskvita
- sušenkové	- biskota
- tažené (na „štrúdl“)	- tiritita (por rulaĵo)
- třené	- frotmiksita
- tvárohoové	- kazea

. 7.2 Pečivo

bábovka	babao
bulanina (s třešněmi,	sufleo (kun ĉerizoj, jiným ovocem) aliaj fruktoj)
buchta	buĥto
dort	torto
houska	bulko
chléb	pano
kobliha	benjeto
koláč	kuko

. 7.2 Bakaĵoj

IV. Pokrmy

lívavec	krespo
perník	mielkuko
rohlík	korneto
rohlík sladký loupáček	korneto dolča foli-pastaĵo
rohlík sladký s náplní	korneto dolča farĉita
rohlík slaný s náplní	korneto sala farĉita
roláda	rulaĵo
vánočka	pastoplektaĵo (kristnaska)
vdolek	fritkuko
velikonoční beránek	paska ŝafid-forma bakaĵo
velikonoční mazanec	paska dolča pano
závin (štrúdl)	pomrulaĵo (strudelo)
- z lístkového těsta	- el foliigita pasto
- z kynutého těsta	- el ŝvela pasto
- z taženého těsta	- el tiritita pasto

. 7.3 Zákusky

dortík	tortpeco (tranĉo el torto)
macesy (židovské	maco / oblato (juda
velikonoční pečivo)	paska deserto)
oplatky / vafle	oblatoj / macoj / vafloj
zmrzlina	glaciaĵo
zmrzlinový pohár	parfeo

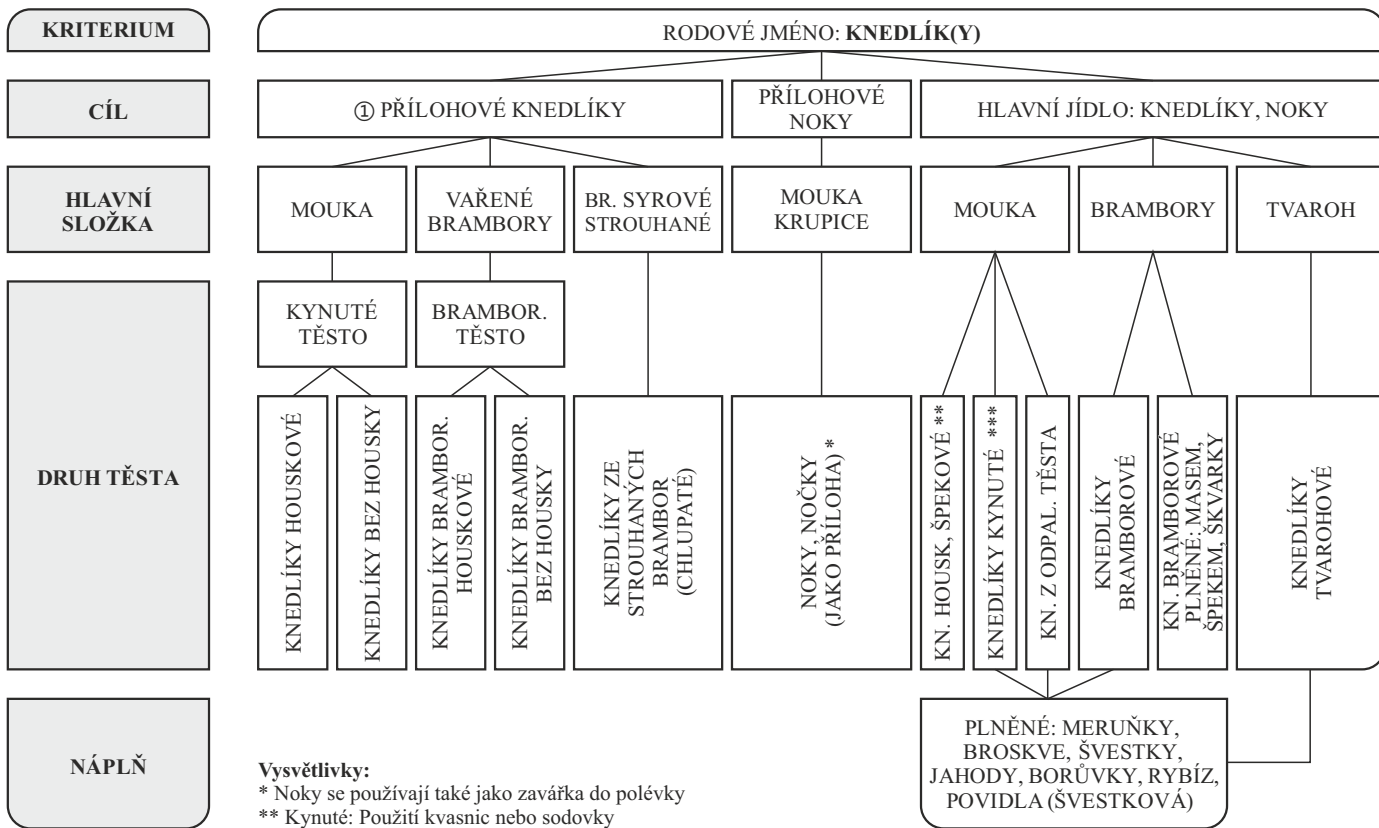
IV. Manĝoj

V. Nápoje

aperitiv	aperitivo
becherovka	likvoro „Becher“
čaj	teo
ĉokoláda	ĉokolado
grog	grog
kakao	kakao
káva	kafo
kefir	kefiro
koktejl	koktelo
koňak	konjako
likér	likvoro
medovina	mielbrando
mléko	lakto
mošt	mosto
odvar	dekokto
pálenka	brando
pivo	biero
podmáslí	buterlakto
punĉ	punĉo
šťáva	suko
víno	vino
voda	akvo

V. Trinkaĵoj

Pojmový systém knedlíků v českém kuchařském umění



Vysvětlivky:

* Noky se používají také jako zavářka do polévky

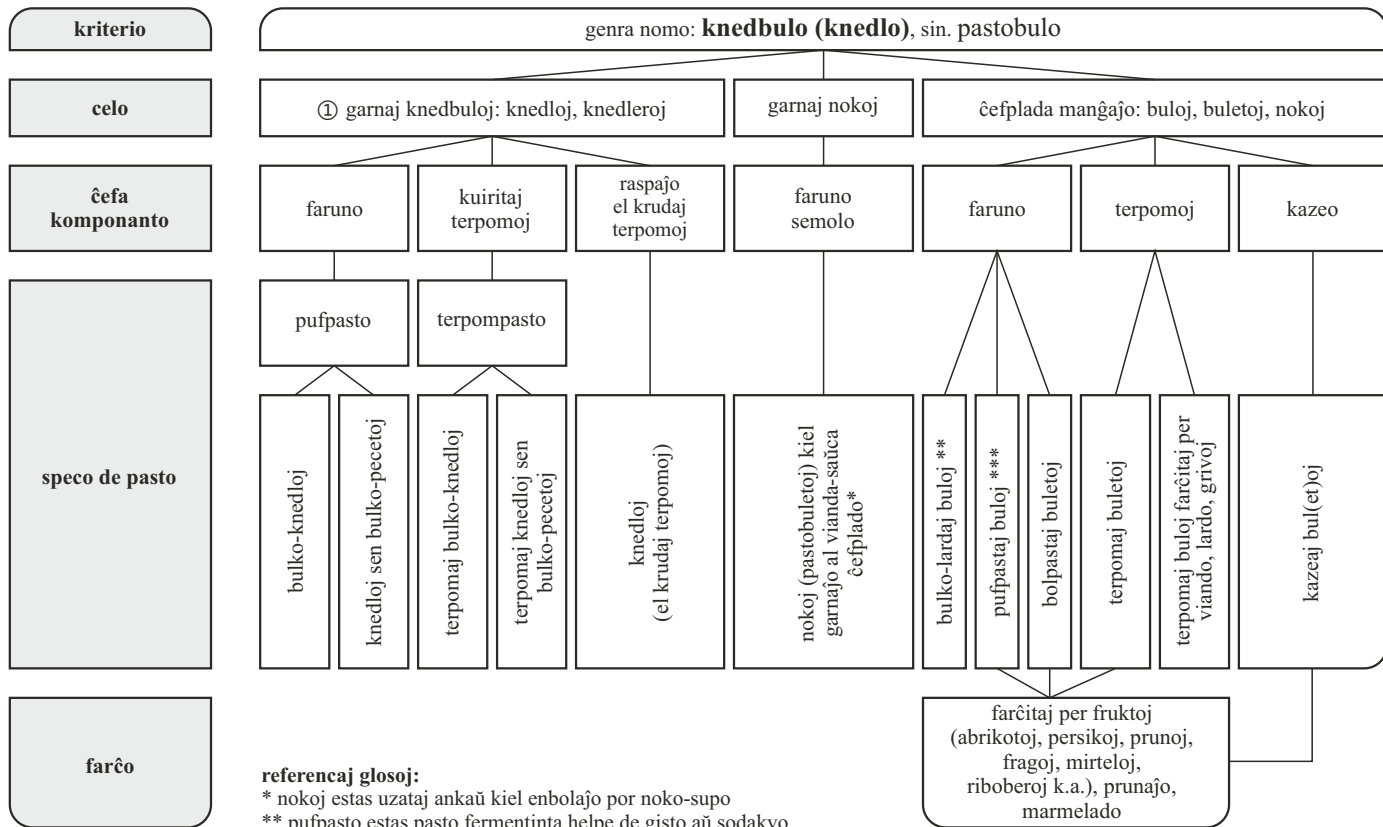
** Kynuté: Použití kvasnic nebo sodovky

*** Odpalované těsto hozené do vařící vody (v ní je mléko nebo tuk)

Nočky: kuličky z mouky, jater, droždí, (chleb. střídy), žloutek, koření - zavářky do polévek

① Přílohoové knedlíky: nakrájené na plátky i celé

Nocio-sistemo de knedbuloj laŭ la ĉeĥia kuirarto



referencaj glosoj:

* nokoj estas uzataj ankaŭ kiel enbolaĵo por noko-supoj

** pufpasto estas pasto fermentinta helpe de gisto aŭ sodakvo

*** bolpasto estas faruna pasto, ĉe kies knedado faruno estas ŝutata en bolantan likvon: akvo aŭ lakto kun graso

kneletoj: buletoj el aglomeritaj hepataĵoj, gisto, (panmolo), ovoflavo, spico - la buletoj estas kuiritaj kiel enbolaĵo en vianda supoj

① garnaj knedbuloj = tutaj buloj aŭ tranĉaĵoj de buloj (knedleroj)

Jazyková a technická spolupráce:
Lingva kaj teknika kunlaboro:
Jan Werner, Jarka Malá, Vladimír Türk

Tiskárna - presejo
Dvořák, Dobříš

2015
150 ks

ISBN 978-80-87241-20-2

