

Univerzita Karlova v Praze
Filozofická fakulta
Ústav obecné lingvistiky

Výskyt genitivu v ruských textech a jejich českých překladech
Occurrences of genitive in Russian texts and their Czech translations

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

vedoucí bakalářské práce (supervisor):
(author):
Mgr. Adrian Jan Zasina, Ph.D.

Zpracovala
Michaela Vovsíková

studijní obor:
Obecná lingvistika

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s využitím uvedených pramenů a literatury.

Na tomto místě bych ráda poděkovala vedoucímu mé diplomové práce panu doktorovi Adrianovi Zasinovi a panu magistrovi Lázničkovi za vřelý přístup, trpělivost a cenné rady. Rovněž bych ráda poděkovala za podporu své rodině a okolí.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá výskytem a funkcemi genitivu v českém a ruském jazyce. Úkolem práce je popsat výskyt a funkce genitivu v ruských originálních textech a jejich českých překladech. Rovněž se poukazuje na četnost genitivu v českých originálních textech. Hlavním cílem práce je zjistit, zda se výskyt genitivu v českých textech v průběhu času mění a zda na případné změny výskytu mají vliv ruské originály. Teoretická část práce nabízí popis genitivu a jeho funkcí v obou jazycích s podrobnějším popisem pro částečnou a záporovou funkci genitivu. Praktická část srovnává ruské originální texty s jejich českými překlady pomocí paralelního korpusu InterCorp. Dále je zkoumán výskyt genitivu v českých textech v korpusu SYN2020. Na genitiv v českém jazyce je nahlíženo také z diachronního pohledu za užití diachronního korpusu (diachronní části nástroje SyD). V závěru práce je uvedeno shrnutí dat získaných korpusovým výzkumem.

Klíčová slova: genitiv, čeština, ruština, porovnání, korpus, překlad

ABSTRACT

This bachelor thesis deals with occurrences and functions of the genitive case in Czech and Russian languages. The aim of this study is to describe the occurrence and functions of the genitive case in original Russian texts and their Czech translations. It also points out the frequency of the genitive case in original Czech texts. The main goal of this thesis is to find out whether the occurrence of the genitive case in Czech texts changes over time and whether the original Russian texts have any influence on their Czech translations. The theoretical part of this thesis offers the description of the genitive case and its functions in both languages with a more detailed description of partial and negative functions of the genitive case. The practical part of this thesis compares original Russian texts with their Czech translations using parallel corpus InterCorp. Furthermore, the practical part researches the occurrence of the genitive case in Czech texts in the SYN2020 corpus. This part also examines the genitive case in the Czech language from a diachronic perspective using diachronic corpus (diachronic part of SyD corpus). In conclusion, the thesis gives a summary of the data obtained from the corpus research.

Keywords: genitive case, Czech, Russian, comparison, corpus, translation

Obsah

1	Úvod	7
2	Teoretická část	9
2.1	Pádové systémy obou jazyků.....	9
2.2	Genitiv v češtině	15
2.2.1	Genitiv záporový.....	16
2.2.2	Genitiv částečný	18
2.2.3	Genitiv záporový a částečný v diachronním pohledu.....	19
2.3	Genitiv v ruštině	22
2.3.1	Genitiv záporový.....	25
2.3.2	Genitiv částečný	27
2.4	Překladové texty.....	28
2.4.1	Možné interference v překladech	30
3	Praktická část.....	32
3.1	Využití korpusu ve srovnávací lingvistice	33
3.2	Výskyt genitivu	34
3.2.1	Genitiv v českých nepřekladových textech	36
3.2.2	Genitiv v českých překladových textech.....	42
3.3	Genitiv v ruských textech	46
3.4	Srovnání výskytu genitivu.....	48
3.5	Diachronní výskyt genitivu vůči akuzativu v českém jazyce	48
3.6	Porovnání ruských textů a jejich českých překladů.....	56
3.6.1	Interference pádových vazeb v českých překladových textech	60
3.7	Shrnutí.....	62
4	Závěr	63
5	Seznam použité literatury	65
6	Přílohy:.....	70

1 Úvod

Tato bakalářská práce bude věnována genitivu a jeho výskytu ve dvou slovanských jazycích – českém a ruském. Jelikož se jedná o jazyky příbuzné, najdeme v obou jazycích užití stejných pádů (často i ve stejných či podobných vazbách). My se zaměříme na užití vazeb genitivních a jejich užití v těchto jazycích nezávisle na sobě. Následně se podíváme na výskyt těchto vazeb v textech překladových. Cílem naší práce je porovnání výskytu genitivu v českých i ruských textech a poukázání na možný vliv ruských textů a pádových vazeb v nich na české překladové texty.

Bakalářská práce je rozdělena na dvě části: část teoretickou a část praktickou. V teoretické části se seznámíme s genitivem a jeho funkcemi v českém i ruském jazyce. Budeme se podrobněji zabývat genitivem částečným a záporovým, jejichž užití v českém jazyce není tak časté jako v jazyce ruském. Poukážeme také na konkurenci genitivu a akuzativu v obou jazycích. Dále si v této části zmíníme výskyt genitivu v češtině v pohledu diachronním a poukážeme na jeho četnost v minulosti a současnosti.

Vycházíme z hypotézy, že ruské originální texty budou ovlivňovat výskyt či četnost genitivu v jejich českých překladech. Tuto hypotézu si později potvrdíme či vyvrátíme v následující části práce.

Všechna témata z teoretické části budeme rozebírat i v části praktické. Nejdříve se zaměříme na výskyt genitivu v češtině, kde budeme zkoumat české nepřekladové i překladové texty a poměry výskytu genitivních vazeb v nich. Podíváme se také na výskyt genitivu u ruských (originálních) textů, který následně porovnáme s oběma hodnotami pro texty české.

Je třeba mít na paměti, že čeština se (jako i každý jiný jazyk) neustále vyvíjí, proto se podíváme na užití genitivu v diachronním pohledu v českém jazyce, zaměříme se na konkurenci genitivu a akuzativu i na několik konkrétních slovních forem pro tyto pády. V porovnávacím pohledu se pak podíváme na ruské texty a jejich české protějšky. Uvedeme si příklady pádových vazeb, jaké ruskému užití genitivu odpovídají v češtině, to si doložíme ukázkami z korpusu. V naší práci vycházíme z hypotézy, že ruské texty mají na jejich české překladové protějšky vliv (mimo jiné) v použití pádových vazeb. Pokusíme se poukázat na možné korelování mezi výskytem genitivu v ruských textech a jejich českých překladech. Z toho důvodu budeme zkoumat genitiv záporový a genitiv částečný, jejichž užití v českém jazyce ubývá (očekáváme zde tedy největší rozdíly mezi výskytem v českých překladových a českých nepřekladových textech). Na možné příčiny vlivu ruských textů a ruského jazyka jako takového na jazyk český (a jazyk českých překladů pro ruské texty) se podíváme rovněž.

Pro praktickou část jsme se rozhodli využít korpusovou metodologii – konkrétně se jedná o využití diachronního korpusu (resp. diachronní části nástroje SyD) a srovnání ruských textů a jejich českých překladů pomocí korpusu InterCorp. Oba zmíněné korpusy jsou přístupné na portálu Českého národního korpusu.

V závěru práce poukážeme na problematická místa v překladech z ruštiny do češtiny, v našem případě interference genitivní pádové vazby z ruského jazyka. Naše práce má za cíl sloužit překladatelům a jazykovědcům jako souhrn problematiky genitivu částečného a záporového a má jim ukázat vhodná řešení za použití jiných pádových vazeb či jiných formulací než doslovného překladu.

2 Teoretická část

V teoretické části práce se seznámíme s pádovými systémy českého a ruského jazyka a krátce se zmíníme o jednotlivých pádech. Popíšeme funkce genitivu v jazyce českém, posléze v jazyce ruském a podrobněji si představíme genitiv částečný a záporový.

Dále se budeme zabývat výskytem genitivu v českém jazyce z diachronního pohledu a zaměříme se na jeho četnost v průběhu času.

V poslední části této kapitoly se krátce zastavíme nad interferencemi v překladových textech, zmíníme si možná úskalí překladu a potenciální vliv jazyka originálu na jazyk v překladu.

2.1 Pádové systémy obou jazyků

Český i ruský jazyk jsou jazyky flektivní, což znamená, že oba vyjadřují gramatické kategorie pomocí afixů. Oba jazyky vyjadřují kategorii pádu pomocí sufixů vázaných na kořen substantiva.

Kategorie pádu obecně vyjadřuje vztah mezi jménem a dalším větným členem. Nahlédneme-li do pádových systémů obou jazyků, uvidíme, že se tyto systémy příliš neliší. Nejprve poukážeme na shodu mezi oběma pádovými systémy.

Český pádový systém se s ruským pádovým systémem shoduje v šesti pádech (pro singulár i plurál), tedy i z vývojového hlediska se jedná o stejné funkční kategorie pro oba jazyky. Oba pádové systémy zahrnují: 1. p. **nominativ** (*именительный падеж*); 2. p. **genitiv** (*родительный падеж*); 3. p. **dativ** (*дательный падеж*); 4. p. **akuzativ** (*винительный падеж*); 6. p. **lokál** (*предложный падеж*); 7. p. **instrumentál** (*творительный падеж*)¹.

V ruském pádovém systému nalezneme výše zmíněných šest pádů, český pádový systém tvoří pádů sedm. Dosud nezmiňným pádem je **vokativ** (5.p.). **Vokativ** je v českém pádovém systému výjimkou – jako jediný není vázán na další větný člen. Vokativ může být také větotvorný (*Honzo? Marie!*), čímž se od ostatních pádů odlišuje.² Z pohledu syntaktické struktury věty se tedy vokativ nachází mimo tuto strukturu (proto se mimo jiné děti na základní škole učí, že se na všechny pády můžeme doptat příslušnými otázkami, pouze na vokativ nikoli). V ruském pádovém systému vokativ v současnosti nenajdeme, ale dříve se zde

¹ Pozn.: v ruském jazyce se uvádí lokál a instrumentál v opačném pořadí, pro účely této práce a snazší srovnání s češtinou je uvádím v pořadí lokativ-instrumentál.

² Podrobněji na: Petr Karlík (2017): VOKATIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny.
URL: <https://www.czechency.org/slovník/VOKATIV> (poslední přístup: 1. 8. 2021)

vyskytoval také. Je možné jej dohledat v gramatikách vydávaných do roku 1918. Tento pád je dodnes zachován pouze v ustrnulých formách některých slov (např.: *Бог* -> *Боже*; *отец* -> *отче*, *старец* -> *старче*).

Šest výše zmíněných pádů je obecně uznávaných akademickou obcí, nicméně existují i další alternativní popisy pádového systému ruštiny. Pádovým systémem ruštiny se zabývá v tomto ohledu i Roman Jakobson (v publikacích 1936³ a 1971⁴), který se věnuje funkcím pádů a zmiňuje tzv. druhý genitiv a druhý lokál. O druhém genitivu a lokálu píše rovněž Kustova (2011)⁵. Druhý genitiv v Jakobsonově terminologii, je možné také najít pod názvem partitiv, pád označující část či množství. Rozdíl mezi genitivem a partitivem spočívá v rozdílném sufixu – například: *цена сахара* (*cena cukru*), ale *кило сахара* (*kilo cukru* – zde se jedná o množství cukru, užívá se partitiv), zrovna tak však pro druhý příklad můžeme najít kolísání mezi sufixy *а/я* a *у/ю* – například: *кило сахара* (*kilo cukru* – význam zůstává stejný, ale je použit sufix *а/я*). Zásadní rozlišení mezi sufixem *а/я* a *у/ю* nalezneme v případech, kdy se vyjadřujeme k nějaké vlastnosti (například chuti) v opozici k případu, kdy se vyjadřujeme k množství v nějaké nádobě (sklenici, hrnku apod.) – například: *вкус чая* (*chuť čaje*) vs *чашка чая* (*šálek čaje* – množství). Při opozici s pádem akuzativním je možné díky použití partitivu měnit množství dané suroviny *добавить сахар* (*přidat cukr* = neurčité množství, velké množství) vs *добавить сахара* (*přidat (trochu) cukru* = určité množství (lžička), malé množství). Toto kolísání najdeme i v českém jazyce (*přidat cukr, sůl* vs *přidat cukru, soli*), zde však u užití genitivu současný český jazyk vyžaduje nějaký kvantifikátor či nějaké udání množství (Večerka 1960, 173)⁶ (*trochu, lžičku, špetku*).

V publikaci R. Jakobsona (1936, 240–288) nalezneme analogicky ke genitivu rozdělení lokál na dva pády – první a druhý lokál. Obdobné dělení vidíme také u Vinogradova (1960)⁷, který lokál rozděluje na pád *местный* a *изъяснительный*. Tato terminologie rozděluje funkce lokálu na dva samostatné pády (analogicky ke genitivu a partitivu). První funkcí je vyjádření se o něčem (*о лесе, о мосте*), druhou funkcí je lokalizace, určení místa (kde?) (*в лесу, на мосту*). Ačkoli bychom tradičně oba případy řadili ke stejné pádové vazbě, je patrné kolísání

³ JAKOBSON, R. (1936): Beitrag zur allgemeinen Kasuslehre. TCLP 6, s. 240-288. Reprinted in: Selected Writings, II. Word and language. Hague, Mouton

⁴ JAKOBSON, R. Krugovorot lingvističeskich terminov, in: Fonetika. Fonologija. Grammatika, k semidesjatiletiju A. A. Reformatskogo, Nauka, Moskva 1971, pp. 384–387.

⁵ КУСТОВА, Г. И.: Падеж. Материалы для проекта корпусного описания русской грамматики. Москва, 2011

⁶ VEČERKA, R. O vývoji předmětového genitivu v češtině. 1960, 170-175.

dostupné v archivu časopisu Naše řeč: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4759>

⁷ ВИНОГРАДОВ, В. В. – ИСТРИНА, Е. С. – БАРХУДАРОВ, С. Г. (ред.): Грамматика русского языка. Том 1. Фонетика и морфология. Москва, Издательство Академии наук СССР, 1960.

mezi sufixy. O podobném jevu bychom mohli mluvit rovněž v češtině, kde se však významově rozdílily mezi *o lese* a *v lesu vs v lese*⁸ vytrácejí. Analogicky i v ruském jazyce lze o rozdílných sufixech mluvit pouze u malého počtu slov, toho využívají kritici jako argumentu pro nezavádění těchto „druhých“ pádů do pádového systému. Jedním z kritiků rozdělení pádů v Jakobsonově pojetí (zejména pádu partitivního) je Skalička (1950)⁹. Slova, která takto kolísají ve formě je pouze pár, tudíž není třeba určovat každý význam jako samostatný pád.¹⁰

Z uvedených příkladů je patrné, že i v češtině máme podobné kolísání, později se k němu budeme vyjadřovat detailněji. Pro tuto část naší práce je důležité upozornění na rozdíl mezi částí a celkem, jaký se s kolísáním objevuje.

Jako poslední z pádů tradičně neuznávaných jako součást pádového systému ruštiny zmíníme ablativ – pád, který vyjadřuje nějaký začátek pohybu („odkud“). Ablativ má původ v praindoevropštině. Tento pád nebyl v žádném ze slovanských jazyků zachován, v českém i ruském jazyce jeho funkci plní genitiv s použitím prepozic.¹¹ V ruštině však je u některých slov na ablativní formu upozorňováno – *вышел из леса* (*vyšel z lesa*, genitivní pád) vs *вышел из лесу* (*vyšel z lesa*, ablativní tvar).¹² V ruské terminologii najdeme pro ablativ označení *аблатив* či *отложительный падеж*. Vinogradov (1960) spíše, než o *отложительном падежи* mluví o *отложительном значении*, tedy ne o ablativním pádu, ale ablativním významu (pádu genitivního). Jedná se tedy pouze o ablativní funkci genitivu.

Od pádových systémů se přesuneme k dělení pádů podle jejich vlastností. Prvním kritériem je předložkovost pádů. Podle tohoto parametru dělíme pády na prosté a předložkové. Prosté pády jsou vyjádřeny tvarotvorným sufixem, pády předložkové jsou vyjádřeny tvarotvorným sufixem a předložkou. V českém pádovém systému skoro všechny pády mohou fungovat i jako pády prosté, i předložkové. Výjimkou je vokativ plnicí pouze funkci prostého pádu a lokál, který je vždy předložkový. Vokativ, vyskytující se vždy bez předložky, může být syntakticky rozvíjen adjektivem (*Milý Honzo.*). Lokál se naopak s předložkou pojí vždy (*Pověz mi o tom. O čem jsme to mluvili?*). Za zmínku jistě stojí i nominativní pád, který bývá uváděn jako pád prostý, ale pojící se s minimem předložek. Nominativ se pojí s předložkou *směr*

⁸ V internetové jazykové příručce nalezneme pro případ substantiva *les* pouze formu s -e, ale dočteme se, že distribuce -ě(e) vs -u není pevně vymezena (<https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=les#bref4>).

⁹ SKALIČKA, V. Poznámky k teorii pádů. 1950, 135-152
dostupný rovněž v archivu: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=648>

¹⁰ Krátké shrnutí problematiky pádů naleznete v: LOVERMANN, Dmitriy. O pádech v ruském jazyce. Jazyková encyklopedie LINGVISTO: Ruština online [online]. 2015. Dostupné z: http://lingvisto.org/cz/russian/pady_v_rustine

¹¹ Podrobněji se vyjadřuje Skalička (1950).

¹² Více o zapomenutých pádech v práci Anny Ivanenko a Viky Baranové dostupné na: <https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2019/08/09/istoriya-padezhey-russkogo-yazyka>

(*Autobus směr Praha*) či s přejatými výrazy jako je např.: *kontra, versus (Sparta versus Slavie)*, tyto výrazy jsou však považovány spíše za „meziložky“ než předložky.¹³

V ruském jazyce velmi podobně můžeme mít pádové vazby prosté (*беспредложные*) či s předložkami (*с предлогами*). U Vinogradova (1960) najdeme krásnou ukázkou – *видный собой а видный из себя* (spojení s předložkou i bez ní). Ačkoli ruština tíhne k předložkovému genitivu či akuzativu více než k jejich bezpředložkovým variantám, oba pády vystupují i bez předložky. Nejčastější spojení s předložkami najdeme například u určení místa, podobně jako v českém jazyce (*у дома, за домом, в доме*).

Další možné dělení pádů je na pády přímé a nepřímé, toto dělení se uvádí ve vztahu k valenční syntaxi. Dělení pádů je závislé na tom, zda sloveso vyžaduje užití pádu přímo s předložkou či bez ní.¹⁴ K přímým (rusky *прямые*) patří nominativ a akuzativ, nepřímé pády (*косвенные падежу*) zahrnují všechny ostatní pády. Ve spojení s nominativem a akuzativem bychom neměli zapomenout zmínit, že čeština i ruština se řadí k jazykům nominativně-akuzativním. Tyto jazyky vyjadřují jediný argument intranzitivního slovesa a hierarchicky vyšší argument tranzitivního slovesa stejným pádem (nominativem) a pro hierarchicky nižší argument tranzitivního slovesa využívají další pád (typicky akuzativ). Protipólem nominativně-akuzativních jazyků jsou jazyky ergativně-absolutivní. Tyto jazyky označují jedním pádem (absolutivem) subjekt u intranzitivních vět i objekt u vět tranzitivních¹⁵. Pro vyjádření subjektu u tranzitivních vět se užívá další pád (ergativ). Jako srovnání si dovoluji uvést příklad od Bakera¹⁶ z jazyka šipibo:

- | | | | |
|------------------|--------|-----------|---|
| a. Maria-nin-ra | ochiti | noko-ke. | |
| Maria-ERG-PRT | dog | find-PRF. | |
| Marie našla psa. | | | Marie-NOM našla psa-ACC |
| | | | (rusky analogicky: Мари-NOM нашла собаку-ACC) |

¹³ Oldřich Uličný, Ludmila Veselovská (2017): PÁD. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny. dostupné na adrese: <https://www.czechency.org/slovník/PÁD> (poslední přístup: 5. 8. 2021)

¹⁴ ČECHOVÁ, Marie. Čeština - řeč a jazyk. 3., rozš. a upr. vyd. Praha: SPN - pedagogické nakladatelství, 2011, 442 s., s. 165

¹⁵ Podrobněji na: Věra Dvořák (2017): AKUZATIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny.dostupné na adrese: <https://www.czechency.org/slovník/AKUZATIV> (poslední přístup: 5. 8. 2021)

¹⁶ Zdroj příkladu: BAKER, M. On Dependent Ergative Case (in Shipibo) and Its Derivation by Phase. LI 45, 2014, 341–379.

užité zkratky: ACC akuzativ
ERG ergativ
NOM nominativ
PRF perfektivum
PRT částice

b. Maria-ra ka-ke.
Maria-**PRT** go-PRF.
Marie šla.

Marie-**NOM** šla.
(rusky analogicky: Мари-**NOM** шла.)

Zaměříme se nyní na jednotlivé pády v obou systémech. Nominativní pád obvykle označuje subjekt věty. Jak uvádí Nový encyklopedický slovník češtiny, ve spojení s intranzitivním slovesem je nominativem vyjádřený jediný aktant (*Honza spí. Honza vidí.* (myšleno obecně (jinými slovy: není nevidomý))). Ve spojení s tranzitivním slovesem nominativ značí nejvyšší aktant slovesa (*Honza vidí Marii. Honza koupil jogurt.*). S nominativem se také setkáme u posponové nominální skupiny typu: *Velryba je savec. Ze sémantického hlediska nominativ vyjadřuje původce děje či jeho nositele (u vět v trpném rodě), příp. výsledek děje (stařec byl poraněný, stavba byla dokončena).*¹⁷

Ruský nominativ nabývá v podstatě stejných významů – rovněž označuje subjekt/konatele děje. Tento pád je závazný u intranzitivních sloves, kde se pomocí něj vyjadřuje jediný obligatorní argument, u sloves tranzitivních vyjadřuje konatele děje a značí nejvyšší aktant slovesa (obdobně jako v jazyce českém). Jediným rozdílem je vyjádření přírodních dějů typu *Идёт дождь. (Prší.)*. V češtině jsou slovesa jako *je prší, sněží* atranzitivní, tedy nemají valenci. Pro tato slovesa se neurčuje konatel děje (nikdo „nedělá“ pršení, prší samo – toto sloveso nemá argument, a tedy ani žádné jméno v nominativním pádě). V ruštině říkáme doslova „jde déšť“, zde je déšť pomyslným konatelem děje (tím, co padá na zem) a nachází se v nominativu.

Dativní pád je pádem tzv. nepřímého (druhého) předmětu – *vysvětlil učivo žákovi/žáku, povídal dětem pohádku*. Čechová (2000, 157)¹⁸ vyčleňuje dativ prospěchový (*vařit rodině snídani*), dativ přivlastňovací (*roztrhl mi sukni* = mou sukni) a dativ sdílnosti/emocionální (*to jsem se ti pobavila* (místo: pobavila jsem se). Dativ můžeme najít i jako příslovečné určení – např.: příslovečné určení příčiny (*Odešla kvůli pomlouvám.*) či účelu (*Učila se kvůli pochvale*). Zároveň však dativ objevíme také jako přímý předmět u některých sloves jako např.: *zabránit katastrofě, věnovat se učení*.¹⁹

¹⁷ Zdroj příkladových vět: Petr Karlík (2017): NOMINATIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny.

URL: <https://www.czechency.org/slovník/NOMINATIV> (poslední přístup: 16. 5. 2021)

¹⁸ Podrobněji v: ČECHOVÁ, Marie. Čeština - řeč a jazyk. 2., přeprac. vyd. Praha: ISV, 2000. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-85866-57-9.

¹⁹ Příklad z: ČECHOVÁ, Marie. Čeština - řeč a jazyk. 2., přeprac. vyd. Praha: ISV, 2000. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-85866-57-9.

Ruský dativ opět vykazuje stejné znaky jako dativ v češtině – váže se na sloveso (je tzv. *приглагольным* pádem) a značí zejména nepřímý předmět (*Он дал студенту книгу.* = *Dal studentovi knihu.*). Při spojení se jménem dativ může značit náležitost – *ключ к замку* (klíč k zámku = klíč, který náleží k (nějakému) zámku, nemusí se v zámku zrovna nacházet; pro klíč nacházející se v zámku užíváme lokál – *ключ в замке*).

Akuzativní pád se spolu s nominativním pádem zmíněným výše řadí k přímým pádům a tvoří jmenný základ české věty. Akuzativ typicky vyjadřuje předmět (*psát dopis, číst noviny*) a je tam závazným/obligatorním pádem u sloves tranzitivních (u intranzitivních je jediný závazný nominativ, jak je vysvětleno již výše). Akuzativ je rovněž pádem doplňku, jak uvádí Čechová (2000, 157), (*nalezli chlapce už zmrzlého, měla hlavu skloněnou*). Rovněž tento pád může nahrazovat (či mít aspoň takovou tendenci) pád genitivní, to si však zmíníme v kapitole věnované genitivu.

Akuzativ v ruštině rovněž označuje objekt (*читать книгу*) a je na slovese přímo závislý. V ruštině také nalezneme kolísání mezi genitivem a akuzativem (podrobněji opět v samostatné kapitole), které však mnohem silněji mění význam mezi označením celku a jeho části.

Vokativní pád se vůči ostatním pádům v českém jazyce vyčleňuje. Vokativ stojí mimo větné vztahy, původně se jednalo o pouhý kmen jména. Některé tvary vokativu se přetvořili na citoslovce (*боже, кристепане*) či částice (*vole* v obecné češtině), jak zmiňuje Čechová (2000, 159). V ruském jazyce tento pád nenajdeme, pouze v ustrnulých formách několika slov.

Lokál se také liší od ostatních českých pádů – odlišuje se tím, že nemůže stát bez předložky. Jedná se tedy o čistě předložkový pád (oproti dalším českým pádům, které se mohou, ale nemusejí s předložkou pojit). Čechová (2000, 159) uvádí, že lokál se nachází na periferii pádového systému, a to proto, že vyjadřuje okolní vztahy. Tento pád nalezneme v podobě příslovečného určení místa (*ležím v posteli, bydlím v Praze*), času (*přijede na jaře*) podmínky (*při bolesti užívejte jeden prášek denně*) atd. Zároveň lokál může být i předmětem u některých sloves – *touží po cizích krajích, mluví o své rodině*. Po jménu pak lokál může být i přívlastkem neshodným – *úvaha o budoucnosti*.²⁰

U ruského lokálu se dočtete u některých ruských teoretiků (A. A. Šachmatov (1957)²¹ V. A. Bogorodickij (2005)²²), že v sobě zahrnuje dva významy – význam *изъяснительный* –

²⁰ ČECHOVÁ, Marie. Čeština - řeč a jazyk. 2., přeprac. vyd. Praha: ISV, 2000. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-85866-57-9.

²¹ Шахматов А.А. Историческая морфология русского языка. М.: Учпедгиз, 1957.

²² Богородицкий В.А. Общий курс русской грамматики. 6-изд. М.: КомКнига, 2005.

o доме, o lese a význam *местный* – *на дому, в лесу*. Toto jsou formy analytické a při jejich vyjadřování nacházíme i spojení s jinými předložkami (*o* vs *v* či *na*). Rozdělení na dva různé pády se v gramatikách ruštiny nepřipouští, uvádí se pouze různé funkce lokálu, nikoli dva pády, jak již bylo zmíněno výše.

Instrumentál je pád neosobní, věcný, vyjadřuje tedy prostředek, nástroj či okolnosti děje. Čechová (2000, 158) zmiňuje, že instrumentál vyjadřuje zejména prostředek a nástroj děje slovesa (*žít srpem trávu, bouchat kladivem*), což z něj činí příslovečné určení prostředku či způsobu. Dále instrumentál ve větě se slovesným přísudkem v trpném rodě vyjadřuje původce děje (*byl potrestán soudem*) či je neshodným přívlastkem (*pěšina polem*).

Instrumentál byl do ruské gramatiky zařazen Lavrentiem Zyzanijem²³ (Грамматика словенска, 1596²⁴). Tento pád vyjadřuje nejčastěji nástroj děje (*ударить молотком* = *udeřit kladivem*). Rovněž se váže na sloveso a řadí se tak k pádům *приглагольным*.

2.2 Genitiv v češtině

V minulé části jsme si stručně představili pádový systém češtiny jako takový. Nyní se zaměříme na hlavní předmět naší práce – na genitiv. Genitiv se nejčastěji váže na substantivum či adjektivum. Tento pád může být užíván bez předložky (*kus hadru, kilo šunky, památník Karla Čapka, bát se smrti, litovat omylu*) či s předložkou (*byl celý bez sebe, vstal ze židle, bez tebe nepůjdu*). Genitiv může dělit podle toho, k jakému slovu (resp. slovnímu druhu) se váže. V různých publikacích naleznete různé přístupy k dělení genitivu, pro naši práci budeme čerpat z Čechové (2000, 158), která nám dovolí lepší srovnání s ruštinou. Čechová vyděluje následující typy genitivu:

- 1) genitiv pojící se se jménem (**adnominální genitiv**) – v nepříznakových strukturách bude v postpozici (*náměstí Republiky*), u jmen s adjektivní flexí může být v antepozici (*Palackého náměstí*), adnominální genitiv nejčastěji plní roli neshodného přívlastku
 - a) při vyjádření části celku se jedná o genitiv částečný (partitivní) (*lžička medu, šálek čaje*) – o částečném genitivu se zmíníme podrobněji později v oddíle 2.2.2
 - b) při vyjádření subjektu děje se jedná o genitiv subjektový (*kázání mistra Jana Husa* = mistr Jan Hus (SUB) kázal.)

²³ Citace: ВИНОГРАДОВ, В. В. – ИСТРИНА, Е. С. – БАРХУДАРОВ, С. Г. (ред.): Грамматика русского языка. Том 1. Фонетика и морфология. Москва, Издательство Академии наук СССР, 1960.

²⁴ Myšleno: ЛАВРЕНТИЙ, Зизаний Иванович. Грамматика словенска совершеннаго искусства осми частей слова и иных нужных. Вильна: Типография братства, 1596.

- c) při vyjádření objektu děje se jedná o genitiv objektový (*upálení mistra Jana Husa* = upálili mistra Jana Husa (OBJ))
- d) při vyjádření přivlastňování se jedná o genitiv přivlastňovací (*dům souseda, chata mého bratra*)

2) genitiv pojící se se slovesem (**adverbální genitiv**) – zpravidla se nachází za slovesem (*dotknout se bolavého místa, dozvědět se pravdu*), adverbální genitiv plní roli předmětu

- a) při vyjádření částečného zásahu děje se jedná o genitiv částečný (partitivní) (*okusil dortu, dolil vody*) – podrobněji se zmíníme v oddíle 2.2.2
- b) při vyjádření záporu se jedná o genitiv záporový (*Neviděl jediné květiny. Nenašel jediné lavičky.*²⁵) – záporovému genitivu se opět budeme věnovat podrobněji v oddíle 2.2.1

3) genitiv se může uplatňovat jako příslovečné určení (*vstal ze židle, přišel druhého dne*)

4) genitiv se může objevit i ve funkci doplňku (*bál se otce opilého* = když byl otec opilý)

2.2.1 Genitiv záporový

Naše práce se zaměřuje na genitiv, vybrali jsme si dvě konkrétní funkce tohoto pádu, které porovnáváme v českém a ruském jazyce. Jako první se zmíníme podrobněji o záporovém genitivu. V tomto případě se genitiv objevuje se slovesem v záporu. Jméno v genitivu se vyskytuje buď v pozici přímého objektu u tranzitivních sloves (*Neviděl jediné květiny.*), či v pozici subjektu u slovesa být (*Není tam kostela*).

V českém jazyce této funkci genitivu konkuruje využití akuzativní pádové vazby (*Neviděl jedinou květinu. Není tam kostel. Nenašel jedinou lavičku.*). Genitiv záporový je uchován pouze v pár případech jako je – *Nebylo tam živé duše. Nenašel živáčka.*

Ke konkurenci akuzativu a genitivu pro záporové vyjádření se vyjadřuje Jan Gebauer. Gebauer se ve své Příruční mluvnici češtiny vyjadřuje k nahrazování genitivu záporového akuzativem těmito slovy: „[záporový genitiv] se časem ruší vlivem jazyků cizích a nahrazuje

²⁵ Petr Karlík (2017): GENITIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny.
URL: <https://www.czechency.org/slovník/GENITIV> (poslední přístup: 1. 8. 2021)

se akusativem. V jazyku spisovném zachovává se ještě velikou měrou a máme ho co možná šetřiti.”²⁶ Cizím jazykem, jaký měl na češtinu silný vliv, byla zejména němčina.

Rovněž další teoretici poměrně často konstatují, že záporový genitiv je na ústupu. Již Bartoš v Rukověti (1901, 50) ²⁷ říká: „Slovanský genitiv záporový vymizel skoro již nadobro z nynější řeči spisovné a namnoze i z mluvy lidové.“

František Trávníček ve svém článku Záporový genitiv v češtině²⁸, poskytuje zajímavé srovnání genitivu záporového a partitivního, které jsou oba předmětem naší práce. Trávníček zde uvádí příklad s penězi – *nemám peněz* (GEN) vs *já už ty peníze nemám* (ACC). V příkladu s genitivem vidíme, že nemáme ani jeden peníz, ani dva, tedy žádnou část obnosu. U příkladu s akuzativní pádovou vazbou o partitivním významu nemůže být řeč, protože máme na mysli nějaké určité peníze a jejich celý obnos (například sumu půjčenou od přítele apod.), jedná se tedy o celek. Podle tohoto přístupu můžeme genitiv záporový klasifikovat rovněž jako genitiv partitivní a můžeme výskyt této pádové vazby hledat u jmen látkových či hromadných – *nemáme chleba, vody, vína* = kousek chleba, kapku vody či vína. Při užití vazby akuzativní máme na mysli celek – *nemám chléb, víno*, jedná se tak o celý chléb, bochník, a všechno víno (například celou lahev).

Autor se dále vyjadřuje ke spojení genitivu záporného se singulárovými jmény s fakultativním hromadným významem (*venašli po něm ani stopy/památky*). Takový výskyt můžeme najít u přísloví *nechval dne před večerem* = jeden z mnoha dní. Pokud ale doplníme jméno přívlastkem, objevuje se akuzativní pád – *nemám (ani) zlámanou grešli; venašli žádnou stopu*.

Trávníček (1938) se vyjadřuje ještě mimo jiné k případu spojení záporového genitivu s abstraktními jmény, kde se mluví o partitivním spojení (*chudoba cti neztratí* = neztratí ani kouska cti) či o spojení záporového genitivu s hromadnými jmény pomnožnými a plurálovými, kam proniká partitivní smysl (*nemít přátel ani nepřatel*).

Výrazným prvkem v Trávníčkově (1938) článku je jeho vyjádření, že genitiv záporový nemusí být pouze objektový (*nemám peněz*), ale může být i subjektový (*není peněz*). To je velký rozdíl oproti dalším příručkám. Právě v takovém případě je důležité pohlédnutí na genitiv záporový, kam proniká partitivní význam. Zde tedy není tak důležitá záporná forma slovesa

²⁶ GEBAUER, Jan a František TRÁVNÍČEK. Gebauerova příruční mluvnice jazyka českého pro učitele a studium soukromé. Vyd. 4., přeprac. V Praze: Unie, 1930, 329.

²⁷ BARTOŠ, František. Nová rukověť správné češtiny. V Telči: Emil Šolc, 1901.

²⁸ TRÁVNÍČEK, F. Záporový genitiv v češtině. SaS 4, 1938, 129–138. dostupný v archivu: http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=255#_ftn3

jako partitivní význam, který můžeme pozorovat i u vět kladných (*Tam je knih! To bylo radosti!*).

Je tedy důležité mít na paměti, že u kolísání mezi *nemám peněz* a *ty peníze už nemám* je kolísání nejen mezi dvěma formami (genitivem a akuzativem), ale také mezi dvěma významy. Genitiv zde plní partitivní funkci a akuzativ je pádem prostého předmětu.

V časopise *Naše řeč* (1928, číslo 2, s. 47–48)²⁹ rovněž najdeme zmínku o záporovém genitivu. V rubrice *Drobnosti* nalezneme krátké vyjádření ke genitivu záporovému jako zbytečnému genitivu.³⁰ V časopisu říkají, že genitiv záporový se zachovává díky autorům, kteří jej nepřestávají užívat. Upozorňují také na zachování záporového genitivu u sloves nepřechodných s genitivní vazbou (*dosáhnout něčeho* -> *nedosáhnout ničeho*) oproti slovesům přechodným, kde sloveso v záporu má při sobě akuzativ (*mám něco* -> *nemám nic*). Sami však upozorňují na to, že podle tohoto pravidla bychom neměli užívat *nemít groše* (GEN), jelikož se jedná o sloveso přechodné, tato vazba se však v době vzniku článku běžně užívala (*Naše řeč*, 1928, číslo 2, s. 48). Na tomto příkladu můžeme tedy pozorovat, jak vytlačování záporového genitivu akuzativem pokročilo v porovnání s dnešním užíváním (oproti roku 1928).

2.2.2 Genitiv částečný

V této kapitole se budeme věnovat genitivu částečnému (neboli partitivnímu), o němž jsme se krátce zmínili v minulé kapitole v Trávníčkové (1938) srovnání genitivu záporového a částečného. V této části naší práce se budeme věnovat této funkci genitivu jako takové, jejímu rozšíření v českém jazyce a významu.

V novém encyklopedickém slovníku češtiny se dočtete, že partitivní genitiv vyjadřuje mezi jménem a přívlastkem vztah části a celku (*lžička medu* není všechno med, *litr piva* není všechno pivo). Partitivní genitiv je přidělován jménu, které by bylo bez partitivní interpretace přímým objektem slovesa (*Psal dopisy.* vs *Psal dopisů*).³¹ Tento pád je obligatorní u reflexivních sloves s prefixem *na-* (*Načetl knih.*), kde vyjadřuje význam „hodně/dlouho/často“. Jinde je partitivní genitiv obligatorní pouze v případě, že chceme vyjádřit partitivní vztah (*Nemám peněz.* vs *Nemám peníze.*).

²⁹ Autor článku neuveden.

³⁰ *Naše řeč*, ročník 12 (1928), číslo 2, s. 47-48, článek dostupný na: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=2474>

³¹ Podrobněji na: Petr Karlík (2017): GENITIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), *CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny*. URL: <https://www.czechency.org/slovník/GENITIV> (poslední přístup: 1. 8. 2021)

Jak píše již Vladimír Skalička ve svém článku Poznámky k teorii pádů³², partitivní genitiv v češtině není v dnešní době tolik rozšířen jako například v ruštině. V průběhu staletí genitivu partitivního ubývá a v dnešní češtině se genitiv stává stále více pouhým adnominálním pádem.

V dnešní češtině je genitiv částečný na ústupu zejména pro jeho konkurenci s akuzativním pádem. V dnešní češtině se drží spíše při vyjádření velké kvantivity doprovázené většinou emfází (*Těch buchet do zad, co ode mne dostala!*) a pravidelně v konstrukcích s udáním množství (*dostal trochu švestek*) – dnes se zde genitiv považuje za závislý na měrovém výrazu, což tak dříve nebylo. Genitiv partitivní s vyjadřováním neurčité kvantivity (*Nalil si vína.*) je spíše na ústupu (Večerka 1960, 170–175).³³

2.2.3 Genitiv záporový a částečný v diachronním pohledu

2.2.3.1 Historický vývoj češtiny, fáze jejího vývoje dodnes

Chceme-li se vyjádřit k diachronním pohledu na jazyk jako takový, je důležité si uvědomit, že jednou ze základních charakteristik přirozeného jazyka je to, že se neustále vyvíjí. (Cvrček 2015, 36)³⁴ Při zkoumání vývoje jazyka se nejčastěji sledují změny ve fonologickém systému, v morfologii, v syntaxi a ve slovo tvorbě a slovní zásobě – tyto změny spolu často souvisejí (např.: změny hláskové často vedou také ke změnám v morfologii).

Pokud se chceme dívat na češtinu a ruštinu v diachronním pohledu, měli bychom začít u praslovanštiny. Praslovanština je jazyk nedoložený, pouze rekonstruovaný. Jedná se o jazyk, ze kterého se vyvinuly ostatní slovanské jazyky (tedy i čeština, i ruština, které jsou předmětem této práce). Praslovanština se datuje zhruba do období od první třetiny prvního tisíciletí až do konce prvního tisíciletí, kdy dochází k rozdělení na další jazyky (Cvrček 2015, 36).

Pro češtinu jako takovou má velký význam nejstarší slovanský literární jazyk staroslověnština. Standard písemné podoby v tomto jazyce vytvořil Konstantin a Metoděj pro svou náboženskou misi na území Velké Moravy. Cílem misie (odehrávající se v roce 863) byl překlad liturgických textů, pro které bylo vytvořeno i písmo – hlaholice. Později se využívalo písmo jiné – cyrilice, které je blízké ruské azbuce.

³² SKALIČKA, V. Poznámky k teorii pádů.

dostupný rovněž v archivu: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=648>

³³ VEČERKA, R. O vývoji předmětového genitivu v češtině.

dostupné v archivu: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4759>

³⁴ Řečeno v: CVRČEK, Václav. Mluvnice současné češtiny. Vydání druhé. V Praze: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2812-7.

Čeština ve svém vývoji přirozeně prošla několika fázemi, které pro lepší přehlednost zaznamenáme do tabulky. Informace čerpáme z Mluvnice současné češtiny Václava Cvrčka (2015, 37–42)³⁵, tabulku vytváříme sami pro naši práci.

časové období	vývojová fáze češtiny	vlastnosti
1. pol. 12. stol. – 1. pol. 13. stol.	<u>raná čeština</u> (či raná stará čeština)	dochovány pouze poznámky v cizojazyčných textech, možno zkoumat pouze morfologii jmen (omezeně morfologii sloves či syntax); užití duálu
14. stol.	počátky české literatury (překlad evangelií i celé Bible)	ustupují jednoduché minulé časy (nahrazovány préteritem a složeným minulým časem); vznik opisného pasiva
15. stol.	rozšiřování češtiny (vlivem husitství) na úkor latiny;	šíření opisného pasiva; ustupuje duál
16. stol. – počátek 17. stol.	<u>humanistická čeština</u>	vznik gramatik češtiny pro potřeby knihtisku; rozlišení životnosti a neživotnosti u maskulin; zánik duálu
17. stol.	<u>barokní čeština</u>	čeština ustupuje z odborné literatury a administrativy; dokončení vývoje opisného pasiva (shodná podoba s dnešní)

Vývoj českého jazyka jako takového přesahuje obsah této práce (je pro ni však důležité si vývoj uvědomit, abychom se mohli zmínit o diachronním pohledu na genitivní pád).

V 2. polovině 19. století dochází i na našem území k národnímu obrození a postupná kulturní emancipace vede k rozšíření spektra komunikačních situací, kde se čeština užívala, to vrcholí její úplnou dominancí v době vzniku samostatného státu v roce 1918. V tomto období vzniká mnoho příruček, které mají za cíl zbavit češtinu vlivu němčiny – ty velmi často propagovaly jevy, které přirozeným jazykovým vývojem nejsou přijaty. Na konci 20. let 20. století vzniká Pražský lingvistický kroužek, který je ovlivněn funkčním principem a zastává názor, že prostředky nemají být hodnoceny podle jejich nejstarší dohledatelné podoby či podle

³⁵ Zdroj: CVRČEK, Václav. Mluvnice současné češtiny. Vydání druhé. V Praze: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2812-7.

toho, z jakého jazyka vznikly, nýbrž podle toho, jak se užívají a k čemu slouží (Cvrček 2015, 41–42).

O češtině současné mluvíme, vyjadřujeme-li se o jazyce zhruba od 20. let minulého století (Cvrček 2015, 42).

2.2.3.2 Genitiv záporový a částečný v diachronním pohledu

Genitivu záporovému i částečnému jsme se již věnovali v samostatných kapitolách, kde jsme se zmiňovali o jejich využití, konkurenci s akuzativem a ústupu. V této kapitole se na vývoj genitivu záporového i částečného zaměříme právě z pohledu diachronního pro lepší pochopení jejich rozšíření v průběhu času.

Vznik genitivu záporového se odhaduje do baltoslovanského období, jeho původní význam se odhaduje na a) význam ablativní a b) význam partitivní. K druhému významu jsme se zmínili již v kapitole věnované samotnému genitivu partitivnímu, tento názor zastává rovněž Radoslav Večerka ve své zprávě O vývoji předmětového genitivu v češtině³⁶, ze které čerpáme pro tuto část naší práce.

Genitiv záporový se v nejstarší historicky doložené fázi češtiny užíval důsledně, konkurenčním pádem začíná být akuzativ zčásti v 16. století (zejména v překladech). Od poloviny 17. století a v 18. století genitiv záporový zaniká příčinou šíření akuzativu jako pádu přímého předmětu (Večerka 1960, 171).

V době obrození se záporový genitiv (vlivem mluvnických kodifikací, které se opírají o normu 16. století) stává normou a je obnovováno šíření jeho užívání. Následný vývoj však vede k vyrovnávání spisovného jazyka s jazykem lidovým, kde se záporový genitiv neužívá, tudíž opět upadá. Současně se užití záporového genitivu přirovnává k jeho partitivnímu významu (jak již bylo zmíněno výše) (Večerka 1960, 172).

Ohledně vzniku a vývoje záporového genitivu byly vysloveny dva názory. První z nich mluví o základním vzniku neosobnosti. Jak praví Šachmatov, v češtině se na místě starých vět typu *ne byl chleba* objevily věty typu *ne bylo chleba* – je vidět nedostatečná shoda mezi dřívějším podmětem a přísudkem. Tento nedostatek shody vedl k záměně formy nominativu na formu genitivní. Druhý názor (jaký zdůrazňuje například Borkovskij v polemice se Šachmatovem³⁷) uvádí, že pro užití genitivu v takových konstrukcích je stěžejní onen zápor. Ačkoli domněnka

³⁶ VEČERKA, R. O vývoji předmětového genitivu v češtině. dostupné v archivu: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4759>

³⁷ Voprosy slavjanskogo jazykoznanija, kn. 2, Lvov 1949, s. 13

Borkovského bude nejspíše blíže pravdě, je jisté, že záporový genitiv podržel také vývoj neosobnosti vůbec (Večerka 1960, 172).

Obraťme nyní pozornost na genitiv partitivní, jehož existence se datuje k samému počátku slovanštiny. Výskyt partitivního genitivu se sleduje odděleně u slov bez sufixu a sloves s ním. Ve starším jazyce se partitiv pojil v podstatě pravidelně se slovesy předponovými (na- (*nalít vody*), při- (*přidat medu*) apod.). V té době se tedy nemohl střídat s akuzativem jako takovým, naopak ve chvíli, kdy se měla vyjádřit kvalita, nastupoval nejen genitiv za akuzativ, ale často také za prosté sloveso nastupovalo sloveso s nějakou kvantitativní předponou (*na-*, *při-*) (Večerka 1960, 173).

Vývoj partitivního pádu a jeho užití v češtině je podobný jako u genitivu záporového. Genitiv částečný se v plné síle užíval v 16. i 17. století v textech (např.: v Bibli kralické) i v lidové mluvě. Od doby pobělohorské užití začíná ustupovat. V dnešní době je genitiv částečný zachován zejména v konstrukcích s udáním množství (*dostal trochu švestek*) či u vyjádření neurčité kvantity (*nalil si do sklenice vína*). Vyjadřování kvantity pouze genitivem je však často nahrazováno jinými slovními prostředky (Večerka 1960, 173).

2.3 Genitiv v ruštině

Dosud jsme se věnovali genitivnímu pádu podrobněji pouze v jazyce českém, v následující kapitole se zaměříme na jeho funkce, užití a rozšíření v ruském jazyce. V samostatných oddílech se opět budeme analogicky věnovat genitivu částečnému a záporovému (nyní v ruštině).

Genitiv (*родительный падеж*) může být užíván bez předložky (*крыша дома*) či s předložkami *для, до, без, из, из-за, у, между* (*книга для детей, ребёнок без мамы*).³⁸ Od ostatních pádů se genitiv odlišuje zejména množstvím funkcí, jaké vyplňuje. Jeho definice z tohoto důvodu není jednotná. Dočteme se, že označuje „*родителя*“ (osobu/věc, kterou dále specifikuje, proto také nese v ruštině název *родительный падеж*).³⁹ Isačenko (1954, 138–9)⁴⁰ uvádí například Jakobsonovu definici genitivu: „Genitivní pád signalizuje hranici účasti/zapojení označovaného předmětu ve věcném obsahu výpovědi.“⁴¹ Genitiv se tedy týká

³⁸ Popis pádů v ruštině naleznete i zde: <https://www.textologia.ru/russkiy/morfologia/imya-sushestvitelnoe/padezh-kak-slovoizmenitelnaya-kategoriya-suschestvitelnih/462/?q=463&n=462>

³⁹ Překlad z: БЕЛЛУСОВА, Т.А. *О некоторых классификациях генитива*, 32.

⁴⁰ ИСАЧЕНКО, А. В.: Грамматический строй русского языка в сопоставлении со словачским: морфология. Ч. 1. Издательство Словацкой академии наук, Bratislava 1954

⁴¹ Překlad; originální znění: Родительный падеж сигнализирует границу участия означенного предмета в вещественном содержании высказывания.

předmětů, zejména jde o jejich rozvíjení (přívlastek) či značení jejich postavení ve větě (role předmětu či logického subjektu děje).

Genitivní pád odpovídá na otázky „Koho?“ „Čeho?“ „Jakého?“, určuje tedy příslušnost k jinému jménu (například vlastnictví) či podává bližší informace o jménu (přívlastek neshodný). Jméno v genitivním pádu plní nejčastěji roli neshodného přívlastku, předmětu či logického subjektu děje. Obvykle je jméno v genitivním pádu závislé na další jmenné formě.

Genitiv s platností neshodného přívlastku, předmětu i logického subjektu děje Havránek (1966)⁴² rozděluje na následující podtypy:

- 1) genitiv s platností neshodného přívlastku (*несогласованное определение*) – slovo či slovní spojení v genitivu stojí zpravidla za jménem, které rozvíjí (*дом из камня, книга брата*)

dělení na podtypy čerpáme z Havránek (1966, 293–4)⁴³, který genitiv jako neshodný přívlastek dělí na:

- a) genitiv celkový (*центр города*)
 - b) genitiv podmětový (*точность работы, любовь отца*)
 - c) genitiv množství a látky (*килограмм сахара*)
 - d) genitiv vztahový a zřetelový (*гражданин СССР, рабочий завода*)
 - e) genitiv vysvětlovací (*эпоха просвещения*)
 - f) genitiv vlastnosti (*мужчина высокого роста, учебник русского языка*)
 - g) genitiv předmětový (*выполнение плана, преподаватель математики*)
- 2) genitiv s platností předmětu (*дополнение*) – řídicím členem je zde nejčastěji sloveso

Předmět v genitivním pádu se objevuje u určité skupiny sloves (většinou se jedná o zvrtná slovesa). Podle významu sloves můžeme genitiv s platností předmětu rozdělit na podtypy (Havránek 1966, 295):

- a) genitiv odlukový (*бояться, опасаться, пугаться, лишиться чего*)
- b) genitiv cílový (*добыться, заслуживать, требовать, хотеть, просить, ждать чего*)
- c) genitiv dotykový (*держаться, касаться чего*)

⁴² HAVRÁNEK, B. (red.): Příruční mluvnice ruštiny pro Čechy. D. 1. Hláskosloví a tvarosloví. Státní pedagogické nakladatelství, Praha 1966.

⁴³ Zdroj příkladů pro podtypy: <https://alia-lingua.info/genetivus.s>

- d) genitiv částečný (*выпить молока, налить чая*)
 - e) genitiv množství (*накупить книг, послушаться рассказов*)
- 3) genitiv jako subjekt děje – slovo v genitivu označuje subjekt děje a je obvykle závislé na jméně, které děj označuje⁴⁴ (*приход гостя, концерт рок-группы*)⁴⁵
- 4) genitiv přivlastňovací – genitiv označuje osobu, která něco vlastní (obvykle jméno v genitivu není podmět, ale může být logickým subjektem) (*дом отца, книга брата*)

Za podtyp genitivu přivlastňovacího můžeme považovat genitiv charakteristiky, kdy genitiv označuje nositele vlastnosti (*девочка большого роста*)⁴⁶

- 5) genitiv srovnávací – genitiv se vyskytuje s přídavným jménem v komparativu (*Он старше меня. Он сильнее тебя.*)
- 6) genitiv záporový – zápor se v ruském jazyce vyjadřuje pomocí genitivní vazby (*Там не было девушек.* = Nebyly tam dívky.)

Ruský jazyk vyjadřuje zápor (*отрицание*) částečný a zápor úplný. Užitím částečného záporu popíráme pouze část obsahu sdělení – **He** *тебя спрашивают.* = Ptají se (ano, zůstává kladné), ale **ne** *тебе* („ne“ popírá část tvrzení). Užitím úplného záporu popíráme sdělení celé – *У нас нет времени.* = **Nemáme čas** („ne“ popírá sdělení celé, nemáme čas na nikoho a na nic).

- 7) genitiv částečný (*партитивный падеж* či někdy označovaný také jako *второй родительный падеж*) – genitiv označuje, že se jedná o část celku (*ложка сахара, чашка чая* = jedná se o nějaké určité množství, nikoli o všechnen cukr či čaj)

Genitiv částečný můžeme někdy najít jako samostatný pád ruského pádového systému, někdy jako podtyp genitivu (specifickou funkci). Oficiálně se partitiv jako samostatný pád neuznává, uvádíme jej tedy také jako podtyp genitivu, v naší práci jej označujeme jako genitiv částečný či partitivní.

Za zmínku stojí rovněž fakt, že ruský jazyk využívá genitiv také při přivlastňování pro vyjádření ekvivalentu pro české mít, vlastnit – *у меня* = u já. GEN = mám. Rovněž se v ruštině

⁴⁴ Definice na: <https://alia-lingua.info/genetivus.s>

⁴⁵ Příklady z publikace: СТАРИЧЕНОК, В. Д. [и др.] *Современный русский литературный язык: учеб. пособие*, 2012. ISBN 978-985-06-2138-2. s.278

⁴⁶ Rovněž z: СТАРИЧЕНОК, В. Д. [и др.] *Современный русский литературный язык: учеб. пособие*, 2012. ISBN 978-985-06-2138-2. s.278

genitiv užívá s číslovkami dva, tři a čtyři (*два стакана, три сестры*) a číslovkami na ně zakončenými (*двадцать два стакана*).

2.3.1 Genitiv záporový

V následující podkapitole se budeme věnovat podrobněji genitivu záporovému. V ruském jazyce se genitiv záporový využívá se slovesy v záporovém tvaru (*таких случаев не бывает* = *takové případy nejsou, neexistují*). Obdobně jako v jazyce českém zde však konkuruje genitivu akuzativ. Na konkurenci akuzativu v ruském jazyce poukazujeme níže a uvádíme, že v ruštině tato konkurence není tak silná jako v češtině, kde akuzativní vazby genitiv skoro zcela nahrazují. V ruském jazyce je genitiv stále v určitých případech vyžadován, v jiných případech je však nutný akuzativ. Tyto případy uvádíme níže. Je však důležité si uvědomit, že ve většině případů je možné užít kterýkoli z těchto pádů, obě pádové vazby jsou považovány za synonymní a jsou rozšířeny stejně (ani jedna vazba se neupřednostňuje).

Genitivní pád je vyžadován v případech, kdy⁴⁷:

- a) užíváme substantivum s verbem *не иметь* (*нет*) (*не иметь возможности*)
- b) užíváme slova *никакой, ничей, ни один* (*не видел ни одного студента*)
- c) je závislým slovem zájmeno (*не знаю этого*)
- d) vkládáme k verbu či substantivu částice *и* (*и*) či *даже* (*dokonce*) (*не знал даже учителя*)
- e) užíváme spojky *ни* (*не любил ни сестру, ни брата*)

Akuzativní pád je naopak nutno užít, když:

- a) je substantivum vázané na infinitiv ve větě odděleno dalším infinitivem (*не желает начинать писать книгу* (vs *не желает писать книгу*))
- b) se po substantivu nachází zájmeno *который* (*ты не послушала песенку, о которой я тебе говорил*)

⁴⁷ Zdroj: <https://www.textologia.ru/russkiy/morfologia/imya-sushestvitelnoe/padezh-pri-otricanii-roditelnyy-ili-vinitelnyy-dolzhen-bit-padezh-suschestvitelnogo-pri-glagolah-s-otricaniem/6985/?q=463&n=6985>

- c) pokud je na verbu závislé ještě další jméno (přídavné či podstatné) (*он не видел восход солнца*)

2.3.1.1 Konkurence akuzativu a genitivu u záporu

Akuzativ tedy v ruském jazyce při vyjádření záporu užit lze, avšak v gramatice ruštiny se píše o pravidle užití pádu genitivního.

Akuzativ se rozšířil v ruském jazyce zejména ve funkci objektu, jak píše Guiraud-Weber ve svém článku *Еще Раз о Русском Генитиве Отрицания: Взгляд Со Стороны* (2003).⁴⁸ Genitiv se v této funkci zachoval zejména u ustálených slovních spojení (*не играть роли в чем-либо*). Naopak genitiv je jedinou správnou možností u předmětu verba *иметь* a ve funkci záporu je genitiv upřednostňován. Akuzativ se u záporu objevuje spíše v případech, kdy se zápor netýká děje, ale samotného objektu či jeho kvality – *Маша не находит эту книгу интересной.* = *Máša neshledává tuto knihu zajímavou.*

Kolísání mezi akuzativem a genitivem může také měnit významy – *Он не получил письмо.* (= *Neobdržel dopis.* (určitý dopis, známý)) VS *Он не получил письма.* (= *Neobdržel (žádný) dopis.* (neurčitý dopis, jakýkoli))⁴⁹. *Я был в Лондоне но не видел Машу.* (= *Byl jsem v Londýně, ale neviděl jsem Mášu.* (Máša v Londýně byla, já jsem se s ní nepotkal.)) VS *Я был в Лондоне но не видел Машу.* (= *Byl jsem v Londýně, ale neviděl jsem Mášu.* (Máša v Londýně možná už ani nebyla.)) Genitiv tedy může ukazovat na neurčitost objektu (dopisu) či měnit sdělení o lokaci Máši (v Londýně vs mimo Londýn).⁵⁰ Ačkoli je v ruštině genitiv v těchto případech fakultativní, v češtině podobnou analogii nenajdeme a užití genitivu nebude měnit význam věty, pouze její stylistické zařazení – užitím genitivu se přiblížíme knižnímu stylu (na užití genitivu v češtině měl pravděpodobně vliv jazyk německý, jak píše Večerka (1960, 171)).

2.3.1.2 Konkurence nominativu a genitivu u záporu

Největší kolísání pozorujeme mezi genitivem a akuzativem, neměli bychom však opomenout ani konkurenci nominativu (alespoň pro verba *быть* a *существовать*). Pro

⁴⁸ GUIRAUD-WEBER, Marguerite. "Еще Раз о Русском Генитиве Отрицания: Взгляд Со Стороны (Yet Again on the Russian Genitive of Negation: Another Perspective)." *Russian Linguistics*, vol. 27, no. 3, 2003, pp. 366. JSTOR, www.jstor.org/stable/40160729.

⁴⁹ Čerpáno z: GUIRAUD-WEBER, Marguerite. "Еще Раз о Русском Генитиве Отрицания: Взгляд Со Стороны (Yet Again on the Russian Genitive of Negation: Another Perspective)." *Russian Linguistics*, vol. 27, no. 3, 2003, pp. 367. JSTOR, www.jstor.org/stable/40160729.

⁵⁰ АРКАДЬЕВ, П. М. *Объектный партитив отрицания: ареально-типологическая перспектива*. Москва, s. 209

následující podkapitulu čerpáme z článku v časopise *Russian Linguistics* (Guiraud-Weber, 2003, 369)⁵¹

Kolísání mezi nominativem a genitivem ve sféře *быть* a *существовать* (*být* a *existovat*): při užití *быть* v kladné a záporné větě se nominativní pádová vazba mění na genitivní – *Блузка в шкафу.* *Блузка была в шкафу.*

Блузки нет в шкафу. *Блузки не было в шкафу.*⁵²

V záporné větě s *быть* je výskyt nominativu možný v případě, že ve větě následuje lokalizátor – *Блузка не в шкафу, а на вешалке.*

Spojení věci a *быть* se vždy vztahuje k nějaké určité lokaci (*в шкафу, на вешалке*). *Быть* věci znamená, že je na nějakém místě (Борщев, Парти 2002, 69)⁵³.

Verbum *существовать* se váže k 2500 ruským slovům, je typické pro psané texty (kterým se věnujeme i v této práci) a vyskytuje se nejčastěji v naučné literatuře / naučné próze. *Существовать* je verbum existenciální, tudíž se netýká žádné konkrétní lokace (jako *быть* zmíněné výše) – př.: *Бог существует. Русалки существуют.* (Арутюнова, Ширяев 1983, 28–30)⁵⁴. Kniha se tedy může na stole nacházet/být, nikoli tam existovat apod.

Verbum *существовать* v záporných větách připouští jak vazbu genitivní, tak nominativní. Guiraud-Weber v článku (2003, 371) pokazuje na jisté tendence upřednostňovat přímé pády pro jednotky konkrétní/určité a genitiv pro nekonkrétní/neurčité. Ačkoli tedy věty „*Такая возможность не существует.*“ a „*Такой возможности не существует.*“ jsou významově stejné, liší se stylisticky. Je důležité podotknout, že právě u verba *существовать* je možné užití nominativu, ale u všech ostatních verb je možnost nahrazení genitivu v záporné větě nominativem vyloučena. Užití genitivu je však (nehledě na možnosti užití nominativního pádu) u verba *существовать* dominantní, nejspíše také pro částečnou paralelu s modelem pro *быть*, kde se v záporné větě užívá výhradně genitiv.

2.3.2 Genitiv částečný

Druhým předmětem naší práce je genitiv částečný, tomu jsme se opět věnovali podrobněji ve vztahu k češtině, nyní na něj nahlédneme ve vztahu k ruskému jazyku.

⁵¹ GUIRAUD-WEBER, Marguerite. “Еще Раз о Русском Генитиве Отрицания: Взгляд Со Стороны (Yet Again on the Russian Genitive of Negation: Another Perspective).” *Russian Linguistics*, vol. 27, no. 3, 2003, pp. 369. *JSTOR*, www.jstor.org/stable/40160729.

⁵² GUIRAUD-WEBER, Marguerite. “Еще Раз о Русском Генитиве Отрицания: Взгляд Со Стороны (Yet Again on the Russian Genitive of Negation: Another Perspective).” *Russian Linguistics*, vol. 27, no. 3, 2003, pp. 369. *JSTOR*, www.jstor.org/stable/40160729. Accessed 6 Aug. 2021.

⁵³ БОРЩЕВ, В. Б., ПАРТИ, Б. Х.: О семантике бытийных предложений, Семиотика и информатика, 2002

⁵⁴ АРУТЮНОВА, Н. Д., ШИРЯЕВ, Е. Н.: *Русское предложение. Бытийный тип*, Москва 1983

Партитив, частичный падеж и второй родительный падеж jsou různé názvy označující pád genitivní užívaný pro označení „částečnosti“. Partitiv je možné nalézt jako samostatný pád (nikoli využití pádu genitivního). Rozdělení na dva různé pády, jaké jsme zmiňovali v naší práci u pádového systému ruského jazyka, však nebývá oficiálně uznávané a částečný genitiv je pouze podtyp/funkce genitivního pádu, nikoli pád sám o sobě. V naší práci poukážeme na různé sufixy u některých slov *стакан сахара* (partitivní zakončení *у/ю*) vs *цена сахара* (genitivní zakončení *а/я*), ale partitiv za samostatný pád nepovažujeme. Hovoříme o genitivu částečném (příp. partitivním), tímto názvem označujeme genitiv s částečnou funkcí. Zakončení *у/ю* chápeme jako alternativní sufixy pro genitiv s částečnou funkcí (který má standardní sufix *а/я*). Zakončení *у/ю* je možné nalézt pouze u některých maskulin při označení míry/množství (*ложка меду* (lžička medu), *мне хочется меду* (chci (trochu) medu)) či u ustálených spojení s předložkami (*ни слуху ни духу* (ani vidu, ani slechu)).

Genitiv částečný označuje objekt děje, jehož se děj netýká zcela (= děj se týká pouze části objektu). Jako příklady uvedeme *подлить молока в кофе* a *дай мне хлеба*. V obou větách se děj týká pouze části objektu – v překladu do českého jazyka bychom se museli uchýlit k užití kvantifikátoru, abychom vyjádřili stejný význam (*přijít trochu/kapku mléka do kávy* (nikoli celý obsah krabice s mlékem) a *dej mi kousek/krajíc chleba* (nikoli celý bochník)).

Genitiv částečný je v ruštině zachován dodnes oproti češtině, kde mizí i v důsledku vlivu němčiny. V češtině najdeme jeho pozůstatky u verb s prefixem **на-** a zvrtným **se** (*напít се воды*), jinde jej však nahrazuje akuzativ. Akuzativ je také konkurencí i v jazyce ruském, ale zde při užití akuzativního pádu dochází také ke změně významu – *налить чаю* (alternativní partitivní sufix *у/ю* = *налит trochu/maličko чае*) VS *налить чай* (akuzativní pád = *налит чай (celý hrnek)*). Konkurence jiných pádů zde tedy není zdaleka tak výrazná jako v jazyce českém či u dříve zmíněného genitivu záporového, kde jsme ukazovali i možnost užití nominativu.

2.4 Překladové texty

Dosud jsme se zmiňovali o každém jazyce (češtině a ruštině) odděleně, srovnávali jsme jejich pádové systémy i využití genitivu, ale zatím jsme se neponořili do překladu jako procesu převodu textu z jednoho jazyka do druhého. Překlad je pro naši práci důležitý, jelikož se zabýváme překladovými texty. Vyjádříme se tedy v následující kapitole k základním pojmům a pojetím v překladu a k překladovým textům a jejich vlastnostem.

Překladové texty vznikají převodem textu originálního, psaného v jazyce A, do jazyka B. V terminologii Popoviče (1975)⁵⁵ nalezneme označení originálním textu jako prototextu, ze kterého vycházejí (= překladem vznikají) metatexty (překladové texty). Z jednoho prototextu může vzniknout několik překladů do stejného cílového jazyka. Pro beletrii se vytváří nové překlady zpravidla po 30–40 letech.

Při procesu překládání textu z jazyka A do jazyka B se překladatel potýká s rozdílnými jazykovými systémy a vybírá nejbližší ekvivalent v jazyce B. U jazykových systémů rozdílných se překladatel vypořádává s problémem neexistujících ekvivalentů, kdy se uchyluje k opisu či dovysvětlení. U jazykových systémů podobných (například při překladu mezi slovanskými jazyky) se většinou najde ekvivalentní termín v jazyce B snadno, ale překladatel se může nechat ovlivnit textem originálu a může použít slovo, které v jazyce B sice existuje, ale působí nepřirozeně či náleží k jinému stylu. Přeložením *Слушать музыку* jako: *Poslouchat muziku* do textu dodáme hovorovost a můžeme v tomto případě posouvat význam, pokud čtenář *muziku* bude interpretovat jako živou hudbu, muzikanty. Lepším překladem je tedy: *Poslouchat hudbu*.

Problematika doslovnosti a zachování stylu souvisí s dvojí normou, o jaké mluví Levý (1983, 88–90)⁵⁶. Pojetí dvojí normy spočívá v zachování normy *reprodukční* (= požadavek věrnosti, překladatel se nesmí od díla odchylovat) a normy „*uměleckosti*“ (= požadavek krásy, čtivosti). O překladatelích se tedy říká, že musejí být natolik *volní*, aby byli *věrní*. To znamená, že se musejí od doslovnosti (a například i pádových vazeb, na které se v této práci zaměřujeme) odchýlit natolik, aby dílu ponechali jeho krásu, styl, čtivost a uměleckou hodnotu. Z toho důvodu ani my v této práci neříkáme, že překlad ruského částečného genitivu pomocí genitivní vazby v českém jazyce je překlad špatný. V naší práci pouze upozorňujeme na to, že vzhledem k řídkému rozšíření genitivní vazby v češtině, může být do překladu zanesena archaičnost a překladatel může pro použití ne tak vhodných pádových vazeb ztratit čtenářovu pozornost.

Je nutné si uvědomit, že překladatelé postupují tzv. cestou nejmenšího odporu či cestou nejmenšího úsilí, kdy používají ten ekvivalent, na který si vzpomenu nejdříve. Toto slovo později mohou nahradit synonymem vhodnějším pro text příslušného stylu či doby, do které text stylizují. Levý uvádí příklad synonymní řady: *jinoch, chlapec, kluk, hoch, klučina*, kdy všechna tato slova mají stejný význam (*a boy*), ale jiné konotace. Pokud budeme popisovat postavu jako *klučinu*, nejspíše si představíme kučeravé vlasy, rozjařené oči a přebytek energie

⁵⁵ POPOVIČ, Anton. *Teória umeleckého prekladu: aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. 2., preprac. a rozšíř. vyd. Bratislava: Tatran, 1975. Okno.

⁵⁶ LEVÝ, Jiří a Karel HAUSENBLAS. *Umění překlada*. 2., dopl. vyd. Praha: Panorama, 1983. Pyramida (Panorama).

v dětském těle. Popisujeme-li postavu jako *jinocha*, představíme si nejspíše dospívajícího mládence vysoké postavy, představíme si možná i sílu a nebojácnost (u pohádek).

Správný překladatel by měl tedy vyvíjet nejen co nejmenší úsilí (jinak by překlad knihy trval i desetiletí, kdyby se překladatelé pozastavovali nad každým slovem), ale měl by za nejmenšího úsilí dosáhnout maximálního účinku. O tomto mluví Levý (1971, 86-87)⁵⁷ jako o minimaxové strategii, která říká, že překladatel má dosáhnout maximálního účinku (= zvolit nejlepší ekvivalent) za minimálního úsilí (= netráví nad jedním ekvivalentem hodiny a dny). Pro tuto strategii je důležité, aby překladatel uměl rozlišit důležitost jednotlivých motivů a věnovat větší pozornost těm, které jsou důležité v rámci celého díla, ostatním věnovat energie a překladatelské tvořivosti méně. V případě našeho *klučiny a jinocha* by pak bylo nejlepší zvolit neutrální výraz *kluk*, pokud popisujeme například kolemjdoucího, který se v textu neobjeví víckrát, ale například při vstupu hlavního hrdiny na scénu by překladatel měl vybrat takový výraz, který svými konotacemi a stylistickým zařazením nejlépe hlavního hrdinu vystihne.

Překlad, jaký budeme považovat za kvalitní a povedený, tedy nebude překladem doslovným, nýbrž bude dodržovat stejný smysl díla, jeho stylistické zařazení, čtivost, uměleckost. Ideální překlad působí na svého čtenáře tak, jak originál působí na čtenáře originálu a zachovává kvalitu a kolorit díla. Překladatel musí podobně zachovávat i suché vyjadřování autora či postav, pokud se takové části v díle nacházejí, protože i takové komponenty mají na čtenáře vliv a v díle hrají svoji roli.

2.4.1 Možné interference v překladech

Překlad jako proces není záležitostí triviální a každý překladatel může podlehnout vlivu originálního textu a jeho podobě. O případech, kdy překladatel z originálního textu převezme například slovosled, mluvíme jako o interferencích.

Veselý (1985, 28)⁵⁸ interference definuje jako „narušování normy při užívání cizího jazyka, a to buď vlivem mateřského jazyka, nebo vlivem jiných jevů daného cizího jazyka.“

Interference je záporný přenos jazykových prostředků z jazyka A do jazyka B a stojí proti kladnému přenosu, transferu. K interferencím může docházet jak v rámci přenosu mezi jazyky (mezijazyková čili interlingvní interference) či v rámci cizího jazyka (vnitrojazyková čili intralingvní interference), ke které dochází například skloňováním substantiv podle jiného vzoru. Spojením interlingvní a intralingvní interference vzniká interference kombinovaná, která

⁵⁷ Levý, Jiří. 1971. Geneze a recepce literárního díla. In Bude literární věda exaktní vědou? Praha: Československý spisovatel

⁵⁸ VESELÝ, J. Problematika vyučování ruštině jako blízce příbuznému jazyku. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985. ISBN 14-459-85

se projevuje současným působením vlivů mezijazykových a vnitrojazykových (dělení u Veselého 1985, 29-33).

K interferencím může tedy docházet při překladu z jakéhokoli jazyka do jiného, každá jazyková dvojice má specifické různé interference, například u angličtiny, která má pevně daný slovosled, se při překladu do češtiny může slovosled převést stejně, což bude znít českému čtenáři nepřírodně a překladu to ubere na kvalitě.

Kombinace českého a ruského jazyka, dvou jazyků slovanských, svádí k interferencím lexikálním, morfologickým i syntaktickým. Lexikální interferencí dnešní doby může být například *маска* (ve významu hygienické pomůcky) přeložena jako *maska* (*Noste masku!*) místo *roušky*. Syntaktickou interferencí je například: *Я люблю читать книгу.* -> *Mám rád/a čtení knih.* Pro takovou konstrukci se hodí spíše: *Rád/a čtu knihy.*

Morfologické či morfosyntaktické interference jsou hlavním předmětem naší práce. Zaměřujeme se na pádové vazby, které překladatel převádí do češtiny. Jako příklad uvedeme ruské vyjádření *дай мне сахара* a několik možných překladů, kde budeme ilustrovat, jaké převody považujeme v rámci naší práce za interference a uvedeme převody, jaké považujeme za přenosy kladné.

Originál: *Дай мне сахара.*

Záporný přenos: *Dej mi cukru.*

Možné kladné přenosy: *Dej mi trochu cukru.*

Dej mi kostku cukru.

Dej mi cukr.

Užití genitivní vazby v případě „*Dej mi cukru.*“ působí na rodilého mluvčího nepřírodně, za vhodnější řešení považujeme užití akuzativu či doplnění množství cukru.

2.4.1.1 Pádové interference v překladech

Pádové interference, jsou hlavním předmětem naší práce. Tyto interference je možné rozdělit pro potřeby naší práce na použití pádové vazby slovesa originálu u slovesa v cílovém textu a) pro slovesa, která se s tímto pádem v cílovém jazyce nepojí; b) pro slovesa, která se s tímto pádem mohou pojit, ale mluvčí upřednostňují pádové vazby jiné.

První případ bude zcela jistě považován za chybu – *поздравить вас с днём рождения* -> **popřát/blahopřát s narozeninami* -> *popřát/blahopřát k narozeninám*. Druhý případ rozpozná spíše rodilý mluvčí či někdo, kdo zná jazyk velmi dobře. V tomto případě se překladatel chyby nedopouští, jeho překlad je gramaticky správně, ale zní nepřírodně a v textu může rušit – *требуется внимания* -> *potřebuje pozornosti* vs *potřebuje pozornost*. V takovém případě bude první překlad vnímán jako knižní, zastaralý či stylizovaný tak, aby z textu vyčníval.

Pomocí pádových vazeb může překladatel například stylizovat řeč postavy (mluví jinak než ostatní) či celé dílo zasadit do jiného časového období. V tom případě bude mít genitivní vazba (*potřebuje pozornosti*) svoji vlastní zvláštní funkci. Pokud však chce překladatel zachovat jazyk přirozený, užití druhé možnosti s akuzativní pádovou vazbou bude lepším řešením.

V rámci naší práce zkoumáme genitiv záporový a částečný, kde považujeme překlad za užití pádu akuzativního (případně nominativního) za žádoucí a užití genitivu za interferenci z ruského jazyka (u sloves, které jej v češtině nevyžadují). Budeme však zaznamenávat i rok vzniku překladu (případně výskyt takových vazeb v rámci překladů jednoho díla). Interference genitivu v těchto případech nepovažujeme za překladatelovu chybu, pouze upozorňujeme na možnost vlivu ruštiny a ukazujeme řešení, která českému čtenáři znějí přirozeněji. Konstrukce s akuzativní vazbou jsou v češtině upřednostňované, tudíž předpokládáme, že je každý český čtenář považuje za vhodnější a přirozenější. Výše jsme zmínili, že překlad by měl ve své kultuře a době působit stejně jako originál, tudíž přirozenost je jedním z hlavních cílů překladatele.

3 Praktická část

V teoretické části jsme se vyjádřili k pádovým soustavám českého a ruského jazyka, které jsou si velmi podobné. Rozšíření užití jednotlivých pádů je však u obou jazyků různé – pokud překladatel přenáší genitivní vazby z ruštiny (kde jsou široce rozšířené) do češtiny (kde jsou vytlačovány vazbami akuzativními), můžeme tento přenos považovat za interferenci.

Rozšíření genitivu částečného a záporového je v současné češtině podstatně řidší, jak dokážeme níže v této části naší práce. Je však nutné mít na paměti, že akuzativ tyto vazby nahrazuje postupně, měli bychom tedy pozornost věnovat také době vzniku překladu (uvedeme rok vzniku v závorce). Genitiv částečný i genitiv záporový v českém jazyce byly dříve rozšířeny více, u současných textů však jejich výskyt očekáváme řidký.

Pro posuzování interferencí z ruštiny je tedy nutné nahlédnout v první řadě na samotnou češtinu a rozšíření užití genitivu jako takového v současnosti i v historii. K posuzování vývoje užití genitivní pádové vazby budeme používat korpus diachronní. Budeme se rovněž zabývat rozšířením genitivu v textech nepřekladových a překladových, kde budeme využívat korpus

SYN2020⁵⁹. Pro sledování genitivu v originálních textech ruských využijeme InterCorp verze 13⁶⁰.

Pro sledování užívání akuzativu a genitivu či akuzativních a genitivních forem některých slov budeme čerpat z nástroje SyD⁶¹, respektive z jeho diachronní části (viz oddíl 3.5). V této části naší práce budeme sledovat, jaké slovní formy jsou četnější v průběhu času od 14. století do roku 2009.

V kapitole srovnávací si probereme výskyty genitivu v českých překladech ruských textů v InterCorpu verze 13 a poukážeme na překladatelská řešení u genitivu částečného a záporového v ruském jazyce. Uvedeme případné interference.

Získaná data z těchto kapitol nakonec porovnáme. V návaznosti na teoretickou část předpokládáme větší zastoupení genitivu v textech překladových s možným ovlivněním (vzestupem) genitivu v historických obdobích, kdy naše země byla na Rusko jako takové silně napojena. U novějších překladů naopak předpokládáme větší rozšíření akuzativu, který genitiv částečný i záporový v českém jazyce postupně nahrazuje.

3.1 Využití korpusu ve srovnávací lingvistice

Korpus je soubor textů sloužící primárně k jazykovému výzkumu. Český národní korpus (ČNK) je akademický projekt zaměřený na budování rozsáhlého počítačového korpusu především psané češtiny.⁶² ČNK, který ve své práci využíváme, je spravován Ústavem Českého národního korpusu na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze. Celkový rozsah textů zde zpřístupněných přesahuje počet 3,6 miliardy slov v českých jednojazyčných korpusech a 1,5 miliardy slov v korpusech cizojazyčných paralelních. Z obecných korpusů zmíníme SYN (verze 8) s 4,5 mld. slov, SYN2020 se 100 mil. slov a SYN2015 se 100 mil. slov. V rámci naší práce zmíníme i diachronní korpus psaného jazyka DIAKORP se 3,4 mil. slov a paralelní korpus InterCorp s 1,8 mld. slov.⁶³

Korpusy ve výzkumu slouží jako zdroje empirických dat. Těmito daty mohou jazykovědci doložit své závěry a nemusejí se opírat o své subjektivní pozorování či cit k jazyku.

⁵⁹ Křen, M. – Cvrček, V. – Henyš, J. – Hnátková, M. – Jelínek, T. – Kocek, J. – Kovářiková, D. – Křivan, J. – Milička, J. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Šindlerová, J. – Škrabal, M.: SYN2020: reprezentativní korpus psané češtiny. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW: <http://www.korpus.cz>

⁶⁰ Rajnochová, N. – Runštuková, N. – Vavřín, M.: Korpus InterCorp – ruština, verze 13 z 1. 11. 2020. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW <http://www.korpus.cz>

⁶¹ Cvrček, V. – Vondříčka, P.: SyD – Korpusový průzkum variant. FF UK, Praha 2011. Dostupný z WWW: <http://syd.korpus.cz>.

⁶² Čerpáno ze stránek Ústavu českého národního korpusu <https://ucnk.ff.cuni.cz/cs/ustav/co-je-korpus/>

⁶³ Údaje dostupné na: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/cnk:uvod>

Při využití korpusů u zkoumání gramatických jevů můžeme odhalovat frekvenci jednotlivých jevů a zjišťovat, jaké jsou jevy obecné a jaké zvláštní.

Korpusy se v diachronní lingvistice využívají často, jelikož umožňují přístup k vzorku dat z různých historických období. U diachronních korpusů však vyvstává otázka, jak moc jsou reprezentativní, protože máme k dispozici pouze to, co se dochovalo. Rozsah diachronních korpusů zvyšuje jejich význam a spolehlivost pro generalizaci založenou na datech z nich.

Paralelní korpusy dovolují jazykovědcům nahlédnutí na ekvivalentní jednotky, dovolují porovnání překladů děl a odhalují i kontext větný, i historický (díky informacím o době vzniku díla). Z paralelních korpusů mohou čerpat i překladatelé, pokud si chtějí osvojit styl typický pro překlady nějakého autora či chtějí nahlédnout na překladatelská řešení problematických míst (k nimž patří například i genitiv částečný a záporový pro české překlady ruských textů).

Korpusy pro svůj výzkum mohou využívat nejen jazykovědci, ale i badatelé z jiných vědních oblastí, jelikož v korpusu nalezneme bližší informace o textu (autor, typ textu, příp. doba vzniku textu). Korpusy bývají využívány například pro sociolingvistický výzkum tzv. genderové lingvistiky, kdy se badatelé zabývají vlivem pohlaví autora na výběr lexikálních prostředků v textu. Korpusy rovněž mohou být využity v psychologii jako zdroj dat např. pro zkoumání opravných sekvencí či vysvětlování některých myšlenek v řeči.

Nespornou výhodou využití korpusů je jejich rozsah a přístupnost. Korpusy může využít každý díky jejich různorodosti a poskytovaným dodatečným informacím jako jsou data o autorovi (příp. překladateli) textu apod.

3.2 Výskyt genitivu

V naší práci se zaměříme na výskyt genitivu. Prvním krokem je nalezení celkového počtu výskytu genitivu. Toto číslo budeme pro náš výzkum považovat za hodnotu 100 % (více výskytu genitivu nenajdeme).

Celkový počet výskytu genitivu můžeme zkoumat v různých korpusech – z korpusu SYN v8 po zadání dotazu pro vyhledání genitivu získáme 588 119 909 výskytů, jedná se o počet výskytů se specifikací pro substantiva, adjektiva, číslovky a zájmena v tomto pádě. Tuto specifikaci provádíme, abychom se vyvarovali případů, kdy v korpusu najdeme ve výsledcích i předložky vázané na tento pád (z, od, u, do,...). Pokud bychom dotaz nespécifikovali, ve výsledcích se objeví například následující věta dvakrát: *Nos klobouk ze zlata, jestli se na to dá zlákat, jestli jsi skokan, tak zkus před ním povyskočit, až křikne...* (Velký Gatsby)

Nos klobouk ze zlata, jestli se na to dá zlákat, jestli jsi skokan, tak zkus před ním povyskočit, až křikne... (Velký Gatsby)⁶⁴

Předložková fráze (PP) *ze zlata* bude tedy ve výsledcích dvakrát – jednou pro výskyt *ze*, podruhé pro *zlata*. Náš výzkum se předložkami nezabývá, vzhledem k tomu, že se zaměřujeme na genitiv částečný a záporný, zajímáme se o jména a zájmena v tomto pádě. Ostatní výskyty genitivu nechceme do počtu zahrnovat.

Pro výzkum v naší práci užíváme korpus SYN 2020, kam zadáváme pokročilý dotaz (= dotaz ve formě CQL⁶⁵) s tagem [tag="[ANP]...2.*"]. Pro výskyt substantiv, adjektiv a zájmen v genitivu nacházíme 10 859 717 výskytů, tento počet zahrnuje některé fráze vícekrát, jedná se například o postupně rozvíjející přívlastek či adjektiva, která se shodují v pádě s řídicím substantivem. Vzhledem k tomu, že tyto výsledky nebudeme nijak eliminovat při vyhledávání v českém ani ruském jazyce, našemu výzkumu jejich zahrnutí do celkového počtu nevadí. Zkoumáme všechny výskyty jmen a zájmen v genitivu (tedy i případy, kde se adjektivum v pádě shoduje s řídicím substantivem apod.) Počet 10 859 717 považujeme za maximum možných nálezů genitivu, tedy za 100 %. Jedná se o všechna adjektiva, substantiva a zájmena v genitivním pádě nalezená v korpusu SYN2020.

Dalším důležitým údajem pro naši práci i budoucí možné výzkumy je relativní frekvence – tento údaj je v korpusu označen jako i.p.m. = výskyt jednotky v korpusu, jaký by obsahoval milion jednotek.⁶⁶ V korpusu SYN2020 pro náš dotaz nalezneme relativní frekvenci 89 140,63. Díky tomuto údaji můžeme porovnat frekvenci výsledků mezi korpusy s různými počty jednotek. V případě, že by se někdo rozhodl podobný výzkum provádět například v korpusu SYN (verze 8), nalezne pro stejný dotaz 588 119 909 výsledků s hodnotou i.p.m. 109 085,69. Větší počet výskytů genitivu dovoluje větší rozsah korpusu SYN (verze 8). Velikosti korpusů jsme zmínili výše. Pro porovnání četnosti genitivu v obou korpusech stačí nahlédnout na i.p.m. a porovnat hodnoty obou korpusů. Je patrné, že rozdíl v četnosti genitivu mezi SYN2020 a SYN (verze 8) lze najít, v korpusu SYN (verze 8) nalezneme zhruba 1,22krát více výskytů genitivu na milion slov. My pro naši práci využíváme korpus SYN2020 pro jeho aktuálnost a pro rychlejší vyhledávání – s větším korpusem přichází také větší čekací doba pro nalezení všech výskytů.

⁶⁴ Křen, M. – Cvrček, V. – Čapka, T. – Čermáková, A. – Hnátková, M. – Chlumská, L. – Jelínek, T. – Kovářiková, D. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Škrabal, M. – Truneček, P. – Vondříčka, P. – Zasina, A.: Korpus SYN, verze 8 z 12. 12. 2019. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2019. Dostupný z WWW: <https://www.korpus.cz>

⁶⁵ Pojem vysvětlen na: [https://wiki.korpus.cz/doku.php/kurz:pokrocile_dotazy?s\[\]=cql](https://wiki.korpus.cz/doku.php/kurz:pokrocile_dotazy?s[]=cql)

⁶⁶ Pojem vysvětlen na: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:ipm>

Nesmíme rovněž zapomínat na to, že počet výskytů při zadání našeho dotazu zahrnuje jak texty nepřekladové (originální), tak překladové. Jedná se také o překlady ze všech jazyků, nikoli pouze ruštiny (je zahrnuta například angličtina, řečtina, němčina, španělština, hebrejštiny a další). V dalších kapitolách budeme vyhledávání tedy upravovat dále pro specifické potřeby naší práce.

3.2.1 Genitiv v českých nepřekladových textech

V minulé kapitole jsme vyhledávali všechny výskyty genitivu v rámci korpusu SYN2020, abychom mohli určit maximální počet výskytů pro genitiv substantiv, adjektiv a zájmen. V následujících oddílech budeme toto vyhledávání specifikovat – v této části vyhledávání zúžíme na české texty originální, nepřekladové.

Pro výběr výskytů genitivu u nepřekladových textů jsme původní dotaz upravovali následujícím způsobem. Kromě zadání tagu `[tag="[ANP]...2.*"]` jsme pro náš výzkum omezovali vyhledávání na originální texty. K tomuto kroku slouží položka Omezit hledání, po jejímž zvolení se nabízejí možnosti jako je výběr žánru, média, roku vydání, ale i možnosti výběru pohlaví autora či překladatele nebo volba konkrétního autora či překladatele. My jsme z nabídky této funkce využili možnost označenou jako `doc.srclang` – tedy *document source language*, jazyk originálu. Jak jsme již zmínili, v této části zkoumáme texty nepřekladové, pro následující vyhledávání jsme tedy zvolili jako jazyk originálu češtinu. Využívali jsme tedy dotaz se stejným tagem jako v předchozí části naší práce, ale hledání jsme omezili na originální české texty pro potřebu tohoto oddílu.

Celkový počet genitivu pro české originální texty činí 8 109 534. Tento výsledek nám tedy poskytuje údaj o výskytech genitivu jako takového se všemi jeho funkcemi, naše práce se však zaměřuje na jeho dvě specifické funkce – částečný genitiv a genitiv záporový. Pro jejich hledání budeme dotaz upravovat dále.

V rámci hledání genitivu částečného je nutno podniknout několik kroků. Jelikož se genitiv částečný může pojit s různými slovními druhy, náš dotaz není o moc specifičtější – hledali jsme dvouslovný výraz (zadávají se dva tagy – pro každé slovo jeden). V tomto slovním spojení zadáváme podmínku, aby druhým slovem bylo substantivum či adjektivum nebo zájmeno v genitivu (použití stejného tagu jako výše), pro první slovo z dvojice jsme vybrali slovní druhy, s jakými by se částečný genitiv mohl vyskytovat – adjektivum, číslovka, příslovce, substantivum, zájmeno, prepozice a verbum. Mnoho slovních druhů jsme tedy nevyřadili. Získali jsme dotaz v této podobě: `[tag="[ACDNPRV].*"] [tag="[ANP]...2.*"]`.

Po zadání upraveného dotazu, díky kterému získáme dvouslovná spojení dostaneme 10 005 098 výskytů – toto číslo však zahrnuje případy s postupně rozvíjejícím přívlastkem vícekrát (podobně jako jsme výše uváděli příklad s PP *ze zlata*). V tuto chvíli budeme zkoumat četnost jednotlivých spojení, pro tento krok volíme možnost Frekvence -> word (slovní forma). Ve frekvenčním seznamu tak můžeme najít výskyty jednotlivých slovních spojení seřazených podle jejich frekvence. V tomto seznamu budeme hledat částečný genitiv (resp. slovní spojení jej obsahující).

Jistě není nepřekvapení, že se s žádným genitivem částečným nesetkáme na předních pozicích. V teoretické části naší práce jsme si představili široké využití genitivu, z něhož nyní vybíráme genitiv označující část nějaké substance (*lžička medu, šálek čaje*) či děj týkající se části objektu (*nalil vody, vypil vína* – nikoli všechnu vodu a všechno víno).

Náš frekvenční seznam obsahuje 2 981 404 položek (při nastavení minimální frekvence 1 – chce nalézt všechny výskyty genitivu částečného, i ty s pouze jedním zastoupením v korpusu).

Při pohledu na frekvenční seznam jsme si zaznamenali několik poznatků – ačkoli se při zadávání tohoto dotazu nezaměřujeme na genitiv záporový, jeho výskyt se zde může objevit zrovna tak. Právě první výskyt jevu, jakým se zabývá naše práce a který se vyskytl v našem frekvenčním seznamu, byl genitiv záporový – ustálené slovní spojení *není divu* se v seznamu nachází na 148. místě s počtem výskytů 1106 (podobně vidíme i *není pochyb* na 1263. místě s 270 výskyty).

Dále si všímáme, že některá slovní spojení potřebují bližší prozkoumání pro svůj kontext. Spojení *různých druhů* zkoumáme, abychom zjistili, zda se nejedná například o spojení s verbem (*po*)užít (*užít různých druhů koření* (místo *užít různé druhy koření*)). Pokud bychom takové případy našli, mohli bychom vyvozovat závěry, že konkurence akuzativu vůči genitivu v češtině není tak silná, jak jsme si dosud mysleli, jelikož jsme zatím předpokládali, že český jazyk upřednostňuje u podobných případů právě akuzativ. Výskyt *různých druhů* (a podobných slovních spojení) v genitivu je však vyvolán slovy, která genitivní vazbu vyžadují – *užití (něčeho), příprava (něčeho), nabídka (něčeho)* apod. Díky použití pozitivního filtru (p) vedle slovního spojení ve frekvenčním seznamu jsme se na jednotlivé případy výskytů *různých druhů* podívali, abychom si potvrdili, že rozšíření genitivu v českém jazyce není tak silné a u slov, která jej nevyžadují, se vyskytuje akuzativ. (Zkoumali jsme například ještě *celé řady, řadě případů, všech možných, chytrých telefonů*, kde jsme došli k podobným závěrům.)

Na místě 948. nacházíme slovní spojení v genitivu – *krupicového cukru*. Zde je stěžejní si uvědomit, že v našem dotazu máme pouze dvouslovná slovní spojení, na jejichž frekvenci

nahlížíme, tudíž *krupicového cukru* bude mít frekvenci vyšší než *hrnek krupicového, gramů krupicového* či *lžic krupicového* apod. – výskyt slovního spojení *krupicového cukru* nalezneme 335krát. Analogická situace nastává u *červeného a bílého vína* – můžeme mít *skleničku bílého, skleničku červeného* či *skleničku vína* a řadu dalších „nádob“ (láhev, sud).

První prototypický výskyt částečného genitivu (bez nutnosti nahlédnutí do specifik výskytů slovního spojení pro další kontext) najdeme až na 1288. místě s počtem 267 výskytů – jedná se o slovní spojení *lžíce oleje*. Jako další spojení nalézáme *stroužek česneku* (= část česneku, ne celý česnek) na 1448. místě s 241 výskyty.

Následuje *lžíce másla* na 1678. místě s 214 výskyty a *špetka soli* na 1752. místě s 207 výskyty. Pro následující výskyty poskytnu tabulku.

Tabulka 1 – Frekvence výskytů genitivních slovních spojení v českých originálních textech

Umístění podle frekvence:	slovní spojení	počet výskytů
1493	studené vody	235->80 ⁶⁷
1678	lžíce másla	214
1752	špetka soli	207
1921	bílého vína	194->166
1995	zakysané smetany	189->163
2080	červeného vína	184->144
2155	litru vody	180 ⁶⁸
2196	vlašských ořechů	177->137
2443	vepřového masa	164->53
2598	třtinového cukru	154->144
2660	část peněz	152
2746	horké vody	148->76
2837	dobré vůle	145->24
2961	vroucí vody	140->49
2998	kus práce	139
3021	vanilkového cukru	138->131
3357	vinného octa	126->119
3385	část populace	125
3387	většina žen	125
3388	většina obyvatel	125
3468	kus cesty	123
3513	bílého jogurtu	122->111
3642	špetkou soli ⁶⁹	118
3673	mleté skořice	117
3685	mořské vody	117->7
3769	lžíce citronové	115
3802	lžíce medu	115
4190	sklenici vody	106
4228	lžíce cukru	105

⁶⁷ Příklad slovního spojení *studené vody* spolu s případy podobnými rozebíráme podrobněji pod tabulkou.

⁶⁸ Šedě značíme sporadické případy.

⁶⁹ *Špetku soli* vidíme zastoupenou dvakrát pro různý pád u *špetky* (*špetka* (pozice 1751), *špetkou* (pozice 3642)), ve frekvenčním seznamu zaznamenáváme slovní formy, nikoli slova samotná.

4265	ovesných vloček	105->66
4647	lžičky soli	99
4812	jedlé sody	96->80
5337	citronové kůry	88->81
5631	mletého masa	84->47
5697	lžičky mletého	83
5940	cukru krupice	80
6119	minerální vody	78->4
6235	ledové vody	77->8
6367	půl kila	76
6405	kyseliny hyaluronové	76->2
6422	půl tuny	76
6452	srážkové vody	75->1
6468	půl litru	75
609	osolené vody	74->3
6658	dobrého vína	74->40
6666	litr vody	73
6708	půl lžičky	73
6871	muškátového oříšku	72->64
6966	lžičky mleté	71
6994	litry vody	71
7008	šálek kávy	70
7164	kysaného zelí	69->36
7310	drůbežího masa	68->8
7324	litru vody	68

U výskytu na 1493 místě ve frekvenčním seznamu v korpusu nacházíme slovní spojení *studené vody* se 235 výsledky, zde je nutné provést výběr těch výskytů, kdy se jedná o částečný genitiv, a vyřadit ty, kdy jde o jinou funkci tohoto pádu (například: *Lezete do studené vody a říkáte si: „To je tedy pěkně ledový!“* (Moje zdraví)⁷⁰; *K provozu je nutný pracovní přetlak vstupující studené vody 1 bar, což je cca 10 m výšky vodního sloupce.* (Ruka noci podaná)⁷¹; *Baterie tak určuje sama poměr teplé a studené vody.* (Dům a zahrada)⁷²). Vyřazením ostatních funkcí genitivu dojdeme k 80 výskytům, kde se výhradně užívá nějaký kvantifikátor, nějaké množství – *lžička, hrnek* apod. Vyřazené výsledky do počtu částečného genitivu nezapočítáváme⁷³.

Analogicky postupujeme i u *bílého vína, zakysané smetany* a všech dalších slovních spojení, kde v tabulce uvádíme dvě hodnoty počtu výskytů – původní počet a počet partitivních spojení.

⁷⁰ Příklady v této části práce jsou čerpány z korpusu SYN2020: Křen, M. – Cvrček, V. – Henyš, J. – Hnátková, M. – Jelínek, T. – Kocek, J. – Kovářiková, D. – Křivan, J. – Milička, J. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Šindlerová, J. – Škrabal, M.: SYN2020: reprezentativní korpus psané češtiny. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW: <http://www.korpus.cz>

Zdroj je dále citován jako SYN2020.

⁷¹ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁷² Zdroj příkladu: SYN2020.

⁷³ Vybrané případy, které do počtu případů relevantních pro náš výzkum zahrnujeme, se nacházejí v přílohách.

Zkoumali jsme 7500 nejvíce frekventovaných výskytů. Pokud jsme nějaký partitivní genitiv našli, byl většinou součástí nějakého receptu a jednalo se o *hrnky, šálky, lžičky* apod. Nepovedlo se nám zde najít genitiv částečný, kde by se děj týkal části objektu (*vypít vína* apod.). Důvodem pro nenalezení těchto výskytů může být fakt, že v češtině užíváme pro takové případy nějaký kvantifikátor – *vypil trochu vína, vylil pár kapek vody* apod. Výskyt kvantifikátoru se pak může na četnosti slovního spojení podepsat (každý kvantifikátor bude zaznamenán zvlášť). Jiným vysvětlením by však mohlo být užití akuzativní pádové vazby.

Pro nalezení případů, kdy se děj týká části objektu, můžeme jednotlivé případy vyhledat samostatně. Vybíráme příklady nejčastěji zmiňované v souvislosti s částečným genitivem. V první řadě zkoumáme *nalít něčeho* (dotaz: [lemma="nalít"] [tag="[ANP]...2.*"]), pro české originální texty nacházíme 18 výskytů, z nichž máme jednu: *Úvodní dávku snesla bez větších obtíží a to jí **nalilo optimismu***. (Česká krása)⁷⁴, jedenkrát také: *A vyhlídky růžové nejsou, když si uvědomíme, že například nový stavební zákon je navržen tak, aby příroda neotravovala a nezdržovala, když je potřeba do ní **nalít dalších pár megatun betonu***. (Magazín práva)⁷⁵ a zbylé případy se týkají vína – z nich se vyčleňuje pouze: *Hospodář **nalil svatojánského vína** do směsi z vody, vápna a skalice, kterou pokropil pšenici k setí*. (Obyčeje a slavnosti v české lidové kultuře)⁷⁶. Ve všech dalších případech se jedná o ustálené slovní spojení *nalít si čistého vína*. Můžeme tedy s jistotou prohlásit, že se vazba *nalít* + GEN udržuje zejména díky ustálenému slovnímu spojení *nalít čistého vína* a ve většině zbylých případů ji nahrazuje akuzativ či se přidává kvantifikátor vyžadující genitiv (genitiv se objevuje kvůli kvantifikátoru, nikoli pro sloveso, které by se týkalo části objektu vyjádřeného jménem v genitivu).

Podobným způsobem se můžeme podívat na *vypít* + GEN ([lemma="vypít"] [tag="[ANP]...2.*"]). Zde nalezneme výskytů 17. (Jedná se o počet po odstranění výskytu *A přitom jsem **nevypil toho** večera moc vína*. (Západo-východní zrcadla)⁷⁷, kde nemáme *nevypít toho* (něčeho – třeba vína), ale *toho večera* – příslovečné určení času, nejde tedy o případ relevantní pro naši práci.) I zde jsou výskyty jednotvárné – ***Vypít toho požehnaně. Vypít toho hodně. Vypít úctyhodných 150 lahví** apod.* Opět se jedná o bližší specifikaci množství.

Podrobněji se podíváme ještě na případ *dolít* – ([lemma="dolít"] [tag="[ANP]...2.*"]). Tam záhy zjišťujeme, že v korpusu nenajdeme ani jeden výskyt tohoto verba s genitivní vazbou.

⁷⁴ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁷⁵ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁷⁶ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁷⁷ Zdroj příkladu: SYN2020.

V tuto chvíli můžeme pohlédnout na četnost genitivu částečného v rámci frekvence, kdy se první výskyt objevuje až na 948. místě frekvenčního seznamu a kdy pro 7500 nejfrekventovanějších pozic nacházíme obsazení částečného genitivu 48krát, ale u mnoha případů po odstranění vět, které nejsou relevantní pro naši práci, vidíme frekvenční hodnoty nižší (a dané slovní spojení by na seznamu zaujímal nižší pozici). Z těchto údajů je patrné, že genitiv částečný se v českém jazyce udržuje v podobě receptů a surovin v nich či skrze ustálená slovní spojení (*nalít čistého vína* apod.)

S vyhledáváním genitivu záporového není zdaleka tolik komplikací – dotaz zadáváme následovně: <s/> containing [tag="V.....N.*"] [tag="A.*"]* [tag="[ANP]...2.*"]. Na začátku dotazu používáme funkci *containing* (obsahující) – v tomto případě chceme, aby vše, co do dotazu zadáme, bylo v rámci jedné věty (s). Dále hledáme verbum, které má negativní předponu *ne-* (pomocí tagu *verbum + negace*). Následně necháváme prostor pro postupně rozvíjející přívlastek (neurčitý počet možných adjektiv) a nakonec zadáváme jméno či zájmeno v genitivu. Díky tomuto dotazu nebudeme eliminovat možnosti jako: *Nebylo tam horkého, sladkého, heřmánkového čaje apod.* (Opět hledání omezujeme na české originální texty.)

Po zadání tagu nacházíme 7 890 výskytů, je třeba z nich ještě vyřadit věty, kdy genitivní vazba není záporová, nýbrž vázána na sloveso jako takové (i v jeho kladné formě) (například: *Navíc jsem si musela připustit, že se mi nedostalo patřičného vzdělání, abych se mohla takovému nebezpečí bránit čistou inteligencí...* (Paměti záchodové mísy)⁷⁸ – *dostalo se patřičného vzdělání* bude v genitivu i v kladné větě – genitiv se neobjevuje pro zápor, ale pro sloveso jako takové). Rovněž eliminujeme věty, kde je genitiv z dalších důvodů (nikoli pro negaci), například: *Čmelák se prostě nehodlal svého psa jen tak vzdát.* (Stvoření) – *vzdát se něčeho* – sloveso *vzdát* vyžaduje genitiv, nikoli *nehodlat* (* *nehodlat něčeho*); či: *Bylo to proti její přirozenosti a obdivovala modely, které se nehnuly hodiny.* (Nepřestávej, miláčku) – *hodiny* (ač v genitivu) jsou příslovečným určením času. Dále vyřazujeme například: *Měl rakovinu nevím čeho všeho a šlo to velmi rychle.* (Spoušť)⁷⁹ – *mít rakovinu něčeho* (rakovinu prostaty apod.), *čeho* zde tedy není objektem verba *nevědět.*); či: *Dívčí válka? podívejte se, zatím necháme Dívčí válku Dívčí válkou, čas je drahý a není ho nazbyt.* (Prózy)⁸⁰ – *nebýt něčeho nazbyt* = genitiv se objevuje v návaznosti na *nazbyt*, ne na sloveso v záporu. Podobně

⁷⁸ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁷⁹ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁸⁰ Zdroj příkladu: SYN2020.

také: *Vy však musíte pochopit, že v ústavu **nemáme koupelen nazbyt**.* (Šumavský upír)⁸¹ – pokud by se jednalo o *mít něco vs mít něčeho*, tuto vazbu pro naši práci využijeme. Podobným případem je také: *Měli přesilu téměř dvou na jednoho a Derec věděl, že **nemá času nazbyt, chce-li některého robota zachránit**.* (Kukaččí vejce; Odrodilec)⁸² – nazbyt ovlivňuje pád času. Pokud by se jednalo o rozdíl mezi *nemá čas vs nemá času*, využili bychom tento případ pro náš výzkum. Vyřazujeme rovněž případy, kdy užití verbum vyžaduje genitiv i v kladné podobě (*Ty se však **nemusíš ničeho obávat, mon cheri,** " řekl Vijay .* (Mládí v hajzlu 4)⁸³ – *ničeho* je vázáno na *obávat se*, které vyžaduje genitivní vazbu, nikoli na *nemuset* či jeho negativní formu).

Po použití negativních filtrů se dostáváme k hodnotě 6779 výskytů a i.p.m. 55, 64. Pochopitelně můžeme předpokládat, že negativní filtry nezachytily vše, ale můžeme si být jisti, že nejvíce problematických spojení jsme vyloučili.

Při pohledu na výsledky můžeme prohlásit, že se záporový genitiv v češtině vyskytuje v drtivé většině případů jako: *není divu, není rady, není pochyb, nebýt mě/jeho/tebe, není úniku* atd. – tedy pro verbum *být* v ustálených slovních spojeních; dále také u spojení *nevědět si rady* apod.

O obou genitivech, jak záporovém, tak částečném, můžeme říci, že v českém jazyce rozšířené nejsou a uchovávají se pouze v ustálených slovních spojeních. Tuto část jsme však věnovali pouze českým originálním textům, v další kapitole se proto zaměříme na texty překladové.

3.2.2 Genitiv v českých překladových textech

Na úvod této části je důležité zmínit, že mluvíme-li o překladových textech, máme na mysli texty v češtině, které vznikly překladem z ruštiny. Nezahrnujeme tedy žádný jiný originální jazyk, jaké jsou v korpusu k dispozici (například angličtina, španělština, japonština, ukrajinština atd.). V této práci zkoumáme vliv ruštiny a jejích pádových vazeb na české překlady, nikoli vliv všech cizích jazyků / výskyt genitivu ve všech českých textech vzniklých procesem překladu. V tomto oddílu opět pracujeme s korpusem SYN2020.

Nyní budeme postupovat podobně jako v oddíle minulém. Pro následující výzkum jsme použili stejné dotazy, ale vyhledávání jsme omezili na ruské originální texty. Hlavními ukazateli pro nás jsou frekvence výskytů a i.p.m. (pro srovnání různě velkých korpusů).

⁸¹ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁸² Zdroj příkladu: SYN2020.

⁸³ Zdroj příkladu: SYN2020.

V prvé řadě bylo třeba zjistit celkové zastoupení genitivu (se všemi funkcemi) v českých překladech ruských originálů, zadali jsme tedy dotaz: [tag="[ANP]...2.*"] a vyhledávání jsme omezili na jazyk originálu (source language) ruštinu. Získali jsme 53 301 výskytů, což pochopitelně nelze srovnávat s 8 109 534 výskyty pro genitiv v českých originálních textech, protože českých textů v databázi korpusu najdeme mnohem více. Pro správné porovnání užíváme hodnotu i.p.m. (počet výskytů na milion), pro překlady ruských textů tato hodnota dosahuje 56 907,51, pro české originální texty tato hodnota dosahuje počtu 102 522,62 – tedy téměř dvakrát tolik. To nasvědčuje tomu, že v korpusu SYN2020 naleznete větší zastoupení genitivu jako takového v textech českého původu než ruského. Je třeba však mít na paměti, jakého charakteru (resp. funkce) nalezený genitiv je, proto jsme následně zkoumali genitiv částečný a záporový zvlášť.

Nejdříve se zmíníme o výzkumu genitivu částečného, kde jsme pro vyhledávání užívali dotaz: [tag="[ACDNPRV].*"] [tag="[ANP]...2.*"]. Získali jsme 50 006 výsledků pro dvouslovná spojení, z nichž se druhé slovo nachází v genitivu. Opět využijeme funkci frekvence, abychom vybrali nejčastější případy genitivu částečného. I zde, ačkoli nezkoumáme genitiv záporový, ale jeho výskyty nefiltrujeme, se jako první výskyt z genitivů relevantních pro naši práci, objevuje slovní spojení *není divu* jako 153. nejčastější slovní spojení s 19 výskyty. Na 448. místě nacházíme *kousek chleba* s 8 výskyty. Následující výskyty uvádíme níže v tabulce.

Tabulka 2 – Frekvence slovních spojení s genitivem částečným v českých překladových textech:

Umístění podle frekvence:	slovní spojení	počet výskytů
153	není divu	19
448	kousek chleba	8
477	většinu času	8
509	zbytek cesty	7
632	půli cesty	6
721	kousek špeku	5
732	koutkem oka	5
785	příděl chleba	5

989	paprsky jarního (slunce)	4
1000	studené vody	4->1 ⁸⁴
1025	málo času	4
1049	spoustu času	4
1181	kolo sýra	4
1238	kus papíru	4

Na prvních 1500 příčkách frekvenčního seznamu se částečný genitiv opět vyskytuje pramálo. I v této kapitole se proto podíváme ještě samostatně na 3 výskyty, kde by částečný genitiv v ruštině mohl český překlad ovlivnit – *nalít něčeho* (místo něco) ([lemma="nalít"] [tag="[ANP]...2.*"]). Po zadání tohoto dotazu jsme nenalezli žádný případ. Oproti tomu dotaz pro *nalít* s akuzativní vazbou ([lemma="nalít"] [tag="[ANP]...4.*"]) ukázal výskyt 5krát.

Podobným způsobem jsme se zaměřili na *vypít* ([lemma="vypít"] [tag="[ANP]...2.*"]). Zde jsme opět našli 0 výskytů, oproti akuzativní vazbě ([lemma="vypít"] [tag="[ANP]...4.*"]), kde jsme jich našli 5 – pouze v případě s kávou (*Povalovat se v peřinách je příjemné, ale už ji to táhne z postele ven, opláchnout se studenou vodou, **vypít kávu**, projít si nové noty.* (Příběh jedné moskevské ulice)⁸⁵ bychom mohli o konkurenci s genitivem uvažovat, pokud bychom chtěli říci, že *kávu* nevypil celou, pouze si srkl apod. (*vypil kávu*). V dalších případech se jedná o sklenici nějakého nápoje, kde je zřejmé, že byl vypit obsah příslušné nádoby.

Podrobněji jsme chtěli zkoumat také případ *dolít* – ([lemma="dolít"] [tag="[ANP]...2.*"]), kde jsme v českých originálních textech nenalezli žádný výskyt. Tento výsledek se opakoval i pro překlady ruských textů, tedy 0 výskytů. Pro akuzativní vazbu ([lemma="dolít"] [tag="[ANP]...4.*"]) jsme našli výskyt 1, jedná se však o dolít sklenky, nikoli nápoje, takže jsme informaci pro konkurenci genitivu a akuzativu pro toto verbum nezískali. (*Chvějící se rukou si Zavališin **dolil sklenku** a hodil ji do sebe.* (Příběh jedné moskevské ulice)⁸⁶)

Pro zkoumání výskytu genitivu záporového jsme analogicky z předchozí části zadávali dotaz v podobě: <s/> containing [tag="V.....N.*"] [tag"A.*"]* [tag="[ANP]...2.*"], hledali

⁸⁴ Uvedený příklad zahrnuje rozsáhlejší slovní spojení *doušek studené vody*.

⁸⁵ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁸⁶ Zdroj příkladu: SYN2020.

jsme tedy větu obsahující sloveso v záporu a adjektivum, substantivum nebo zájmeno v genitivu. Pro tento dotaz jsme našli 170 výskytů, z nichž jsme vyloučili nevhodné vazby (například slova, která na sebe genitiv váží i v kladné podobě – *bát se něčeho, litovat něčeho* apod.) pomocí negativního filtru. Vyloučili jsme rovněž věty, kde se objevuje genitiv kvůli jinému slovo než verbu v záporu. Celkově počítáme tedy s počtem 103 výskytů a i.p.m. 0,85. Při analýze jednotlivých vět opět narazíme na *není divu, není pochyb, nebýt někoho* apod. jako v textech českého původu.

Nalezli jsme však několik případů, které neznějí rodilému mluvčímu přirozeně:

1) *Jaké všamk bylo naše překvapení, když jsme zjistili, že z některých těchto košů trčí dva páry nohou jejichž vzájemná poloha a rytmické pošukávání **nenechávaly pochyb** o tom, čemuj se tam ty německé dvojice prakticky zcela veřejně věnují.* (Trestný prapor útočí; 2008)⁸⁷ – *nenechat pochyb* – slovní spojení poněkud neobratné, spíše *nebylo pochyb / nikdo nebyl na pochybách*. Vidíme, že jazyk je zde stylizován sám o sobě, ale toto slovní spojení z věty vyčnívá pro nepřirozenost vůči současnému jazyku i jazyku užitému ve větě.

2) *Ivan Ivanovič je muž nanejvýš delikátní, ve spořádaném hovoru nikdy **neužije neslušného slova** a velice se ho dotkne, když tak učiní někdo jiný.* (Bláznovy zápisky; 2017)⁸⁸ – zde předpokládáme interferenci z ruštiny (*использовать чего* = *užít něčeho*), v českém jazyce dáváme u tohoto verba přednost akuzativu – *neužije neslušné slovo*; příp. kvantifikátoru – *neužije jediného neslušného slova*.

3) *Od té doby o ní **nebylo zpráv** a starý Gomarteli ji považoval za mrtvou.* (Hlava mého otce; 2018)⁸⁹ – zde bychom také mohli uvažovat o interferenci, v češtině máme sice ustálené *nebylo pochyb, nebylo divu* apod. ale u zpráv o ustálení (i pro jejich pouhý jeden výskyt zde) mluvit nelze, akuzativní vazba by zde zněla přirozeněji – *Od té doby o ní nebyly zprávy / jiná formulace: Neměli jsme o ní (žádné) zprávy*.

Všechny výsledky, k jakým jsme dospěli vyhledáváním v korpusu SYN2020 v této kapitole nasvědčují tomu, že se čeští překladatelé ve většině případů nenechají ruským rozšířením genitivem zmást a genitivní vazby nechávají pouze v případech, které se v českém jazyce ustálily. (Kromě pár příkladů možných interferencí rozebraných výše.) Nemůžeme se však spoléhat pouze na tato data, je třeba se na ruské texty podívat detailněji a posléze se věnovat srovnání výskytů v následujících oddílech, než budeme moci prohlásit, zda najdeme v českých překladech genitiv tam, kde bychom čekali akuzativ pro jejich ruský originál.

⁸⁷ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁸⁸ Zdroj příkladu: SYN2020.

⁸⁹ Zdroj příkladu: SYN2020.

Na závěr tohoto oddílu zmiňujeme, že ani naše pokročilé dotazy či použití negativních filtrů nezachycuje všechny případy irelevantní pro naši práci. V rámci celé praktické části jsme se snažili o co nejpřesnější hledání s vyřazením výsledků pro nás nepodstatných. Zahrnutí některých vět či slovních spojení vícekrát se však nevyhneme pro výskyt shodných a postupně rozvíjejících přívlastků apod.

3.3 Genitiv v ruských textech

Dosud jsme se věnovali výskytu genitivu pouze v textech českých – jak originálních, tak překladových (z ruštiny). V této části se podíváme na texty ruské. V úvodu naší práce jsme zmiňovali, že pro celý výzkum užíváme korpusů ČNK, z Ruského národního korpusu uvedeme níže pouze srovnání, ale pro celou kapitolu budeme čerpat z korpusu InterCorp verze 13. InterCorp je rovněž dostupný online.

InterCorp se neustále rozvíjí, momentálně jeho nejnovější verze se čtyřiceti dostupnými jazyky obsahuje 1 551 200 000 slov.⁹⁰ Pro vyhledávání v něm je třeba otevření nástroje KonText, kde se (podobně jako jsme volili korpus SYN2020) vybírá InterCorp s příslušným jazykem, v našem případě ruštinou. Po vybrání ruštiny je možné zvolit odpovídající české texty zvolením tzv. zarovnaných korpusů, v této fázi našeho výzkumu jsme se však k tomuto kroku neuchýlili, jelikož zkoumáme ruské texty nezávisle na českých (či jiných) překladech.

Do vyhledávání jsme po zvolení korpusu InterCorp zadali opět dotaz pokročilý. Zde je nezbytné zmínit, že není možné zadat dotaz ve stejné podobě jako jsme jej zadávali do SYN2020, každý jazyk v InterCorp využívá různé tagy. Pokud bychom opět zadali: [tag="[ANP]...2.*"], nenalezneme nic, pouze hlášení chyby. Označení, jaké používá ruský jazyk je možné dohledat online: <http://nl.ijs.si/ME/Vault/V4/msd/html/msd-ru.html>

Pro náš dotaz jsme tedy tag upravovali několika kroky – označení N (substantivum) jsme ponechali, zde je důležité vynechat dostatečný počet pozic mezi N (atributem slovního druhu) a dalšími specifikacemi jako je číslo, rod apod. Pro substantiva připadá pád na 4. pozici, umístili jsme tedy 3 volné (neboli libovolně zastoupené) pozice do našeho tagu, dále jsme zadali genitivní pád (značen g) a možnost zastoupení dalších pozic. Dotaz pro substantiva v genitivu bude má následovnou podobu: [tag="N...g.*"]. Pokud bychom chtěli vyhledávat pouze substantiva, takový dotaz by nám stačil. My jsme však do dotazu chtěli zahrnout ještě adjektiva a zájmena (podobně jako u vyhledávání v českých textech). V tuto chvíli není možné všechny slovní druhy umístit do hranatých závorek jako jsme to činili doposud ([NAP]) – důvod je

⁹⁰ údaj dostupný na: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/cnk:intercorp>

prostý – každý z těchto slovních druhů má pozici pro značení pádu na jiném místě – pro hledání substantiva v genitivu máme [tag="N...g.*"] – tedy 3 pozice volné, u adjektiva [tag="[A]...g.*"] jsou pozice volné 4. Měli jsme tedy počet volných pozic před značením genitivu zaznamenat jako počet neurčitý (.*) a dotaz měl následující podobu: [tag="[ANP].*g.*"]. Při zadání tohoto dotazu bychom získali 184 790 výskytů (s i.p.m. 68 696,98). Tento dotaz by však stále měl jeden nedostatek – nezahrnuje výsledky všechny. My chceme výsledky obsahující i genitiv částečný, ten má však svou vlastní značku *p*, nikoli *g*.⁹¹ Dotaz bylo třeba upravit naposledy, pro pád jsme zadali možnost genitiv NEBO partitiv – [tag="[ANP].*[gp].*"].

Po zadání dotazu jsme opět vybrali možnost Omezení vyhledávání, kde jsme zvolili jazyk originálu (*source language*) ruštinu a ve vedleším okénku text.original (jedná-li se o text originálu) jsme zaškrtnuli ANO. Dále jsme vybrali možnost Hledat.

V korpusu InterCorp jsme pro náš dotaz získali 498 987 výsledků s i.p.m. 185 501,92. Pro porovnání těchto dat uvedeme, že v Ruském národním korpusu⁹² nalezneme substantiva, adjektiva a zájmena v genitivu 64 280 234krát z celkových 337 025 184 slov v korpusu – tedy zhruba každé páté slovo je nějaké jméno či zájmeno v genitivu (na tato data mají pochopitelně vliv i přívlastky postupně rozvíjející atd.). V Ruském národním korpusu na milion slov tedy připadá 190 728 výskytů genitivu. InterCorp nabízí data srovnatelná, to znamená, že získaná data jsou reprezentativní pro náš výzkum genitivu v ruštině.

Nyní se zaměříme na jednotlivé funkce genitivu – genitiv částečný a záporový. Počet genitivu částečného jsme získali tak, že jsme z tagu vyjmuli „g“ pro výskyt genitivu. Dotaz jsme zadali v podobě: [tag="[ANP].*p.*"]. Partitiv v ruštině nalezneme 395 788krát s i.p.m. 147 136,97 (tento údaj nám poslouží v oddílu Srovnání výskytu genitivu).

Pro nalezení genitivu záporového jsme potřebovali tag pro sloveso v záporovém tvaru. Ruština pro negaci slovesa užívá *не* – *já vidím* = *я вижу* -> *já nevidím* = *я не вижу*. Do dotazu jsme tedy přidali lemma pro *не* následované slovesem (s libovolnými kategoriemi), mezi nimi a slovesem v genitivu jsme ponechali prostor pro možné adjektivo (proto značené hvězdičkou) pro případy přívlastků. Dotaz měl podobu: [lemma="не"][tag="V.*"][tag="A.*"]*[tag="[ANP].*g.*"]. Výsledky pro genitiv záporový ukázali počet 3 173 výskytů s i.p.m.: 1 179,59.

⁹¹ Značky pro genitiv, partitiv i další pády na: <http://nl.ijs.si/ME/Vault/V4/msd/html/msd.N-ru.html>

⁹² Dostupný na: <https://ruscorpora.ru/new/search-main.html>

3.4 Srovnání výskytu genitivu

Výše jsme se věnovaly genitivu v českých textech originálních i překladových a v originálních textech ruských. Tyto výskyty nyní porovnáme a data z předchozích kapitol si shrneme, než se budeme věnovat diachronnímu pohledu na genitiv v češtině a srovnání textů ruských s jejich českými překlady.

Rozšíření genitivu jako takového je důležité pro představení si, jak hojně se genitiv užívá v obou jazycích – v českém jazyce se jedná o 102 522,69 výskytů na milion slov, v jazyce ruském (podle údajů z InterCorp) se jedná o 185 501,92 výskytů na milion, v ruském jazyce se tedy genitiv objevuje zhruba 1,8krát častěji.

Genitiv částečný je v českém jazyce zastoupen pramálo, zachovává se zejména v receptech (*lžička oleje, stroužek česneku*) či v ustálených slovních spojeních (*nalít si čistého vína* (12 výskytů)). V ruském jazyce však partitiv tvoří více než polovinu výskytů genitivu nalezených v korpusu (395 788 z 498 987 = 79 %).

Genitiv záporový v češtině najdeme ve zhruba 6600 větách s i.p.m. 55,64, zatímco v ruském jazyce jsme jej našli 3 173krát s i.p.m.: 1 179,59 (tedy zhruba 21krát častěji).

Navzdory možným domněnkám, se výskyt genitivu v českých překladových textech z ruštiny svým počtem výskytů ruštině nepřibližuje. V českých originálních textech jde o 102 522,62 výskytů na milion, v českých textech vzniklých překladem z ruštiny se jedná o 56 907, 51 výskytů genitivu na milion. Částečný genitiv má i v českých překladových textech minimální zastoupení. U záporového genitivu jsme našli rovněž minimální výskyt – 103 celkových výskytů (0,85 výskytů na milion). Při zkoumání nalezených výskytů jsme si všimli několika příkladů, které můžeme považovat za formulace nepřirozené, a dvou případů, kde můžeme uvažovat o interferencích.

3.5 Diachronní výskyt genitivu vůči akuzativu v českém jazyce

Dosud jsme se zabývali zejména genitivem jako takovým, ačkoli jsme zmínili jeho konkurenci s pádem akuzativní v teoretické části. V tomto oddílu pomocí nástroje SyD zkoumáme konkurenci těchto pádů v průběhu let.

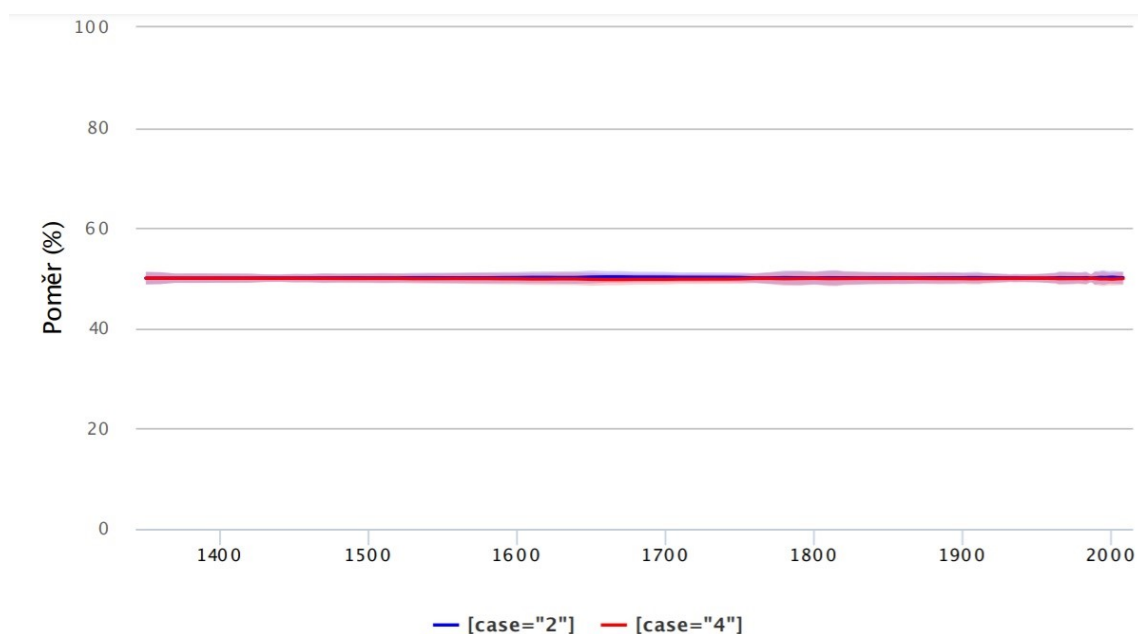
Nejdříve se krátce zmíníme o nástroji SyD – jedná se o nástroj ČNK, který dovoluje srovnání dvou či více výskytů vůči sobě – dovoluje tedy zkoumat preference synonym či tvary slov. Název SyD znamená **S**ynchronní a **D**iachronní analýza variant. Z názvu tedy vyplývá, že můžeme zkoumat výskyt variant v současnosti i v rámci historie a sledovat tak vývoj užití jednotlivých forem. Synchronní část je tvořena korpusy SYN2010 (psaný (veřejný) jazyk),

KSK-Dopisy (psaný neveřejný (a neformální) jazyk) a Oral2006, Oral2008, Oral2013 (jazyk mluvený neformální). Diachronní část čerpá z textů Diakorpu⁹³. Po zadání dotazu aplikace SyD vyhodnocuje relativní frekvenci v různých letech a vše zobrazuje na časové ose.⁹⁴

V tuto chvíli je důležité si uvědomit, že data všech diachronních korpusů (nástroj SyD nevyjímaje) jsou do jisté míry omezená texty, jaké obsahují. Zejména u starších období, v našem případě 14. století, nebude repertoár korpusů tak bohatý jako u textů současných. Počty výskytů se tak mohou lišit mimo jiné i v závislosti na počtu textů z příslušného období, jaké korpus obsahuje. V rámci těchto případů může dojít ke zkreslení výsledného grafu v nástroji SyD.

V rámci naší práce pomocí nástroje SyD zkoumáme nejdříve výskyt genitivu vůči akuzativu, tento nástroj dovoluje zadání pokročilého dotazu v podobě CQL, pro vyhledání našeho dotazu jsme zadali [case="2"] (genitiv) a [case="4"] (akuzativ). Získali jsme následující graf.

Obrázek 1 – Diachronní výskyt genitivu a akuzativu



Vidíme, že se graf pro četnost obou pádů vykyvuje zcela nepatrně – genitiv jako takový tedy vlivem akuzativu z jazyka nemizí. Tento výskyt obou pádů však nemusí znamenat, že u slov, která by se mohla vyskytovat spíše s částečným genitivem (*čaj, víno, voda* apod.),

⁹³ Vysvětleno na: [https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s\[\]=syd](https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s[]=syd)

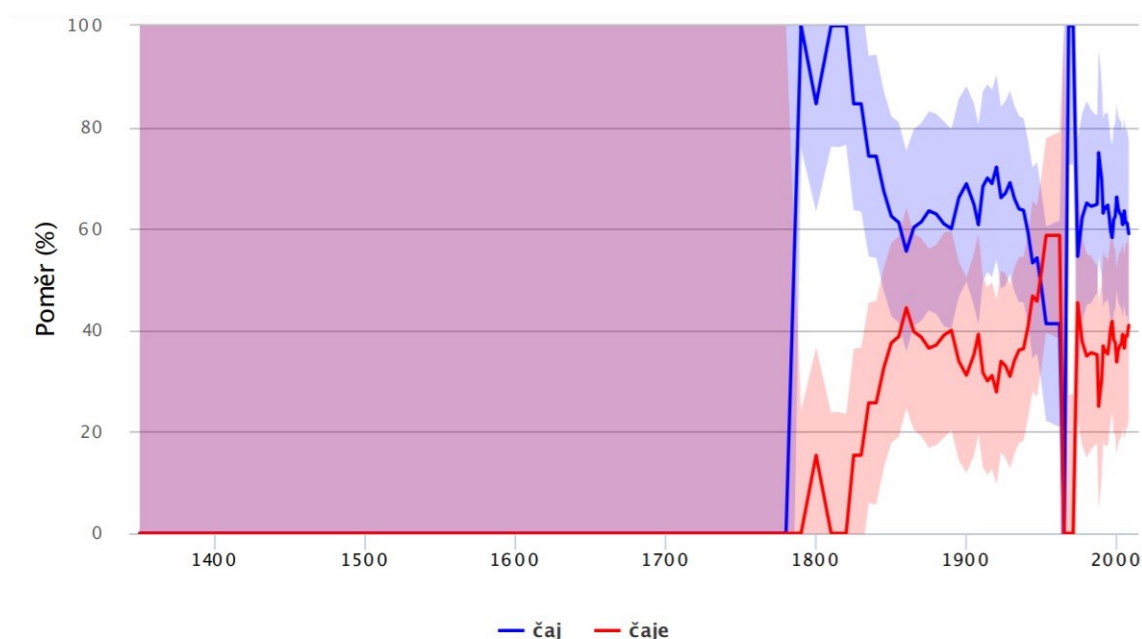
⁹⁴ Podrobný popis na: [https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s\[\]=syd](https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s[]=syd)

najdeme výskyt formy genitivní i akuzativní totožný. Naopak u těchto slov můžeme očekávat silné výkyvy v obou křivkách, tento předpoklad si můžeme snadno ověřit v nástroji SyD jejich zadáním do obou kolonek.

Nyní se podíváme na rozšíření jednotlivých forem, jaké se v našem výzkumu objevují často: *čaj* vs *čaje*, *víno* vs *vína*, *div* vs *divu*, *pochyby* vs *pochyb* atd. U diachronního pohledu je možné nahlédnout až do 14. století, nejaktuálnější data pocházejí z roku 2009. Budeme-li v této kapitole mluvit o současnosti, odkazujeme k roku 2009.

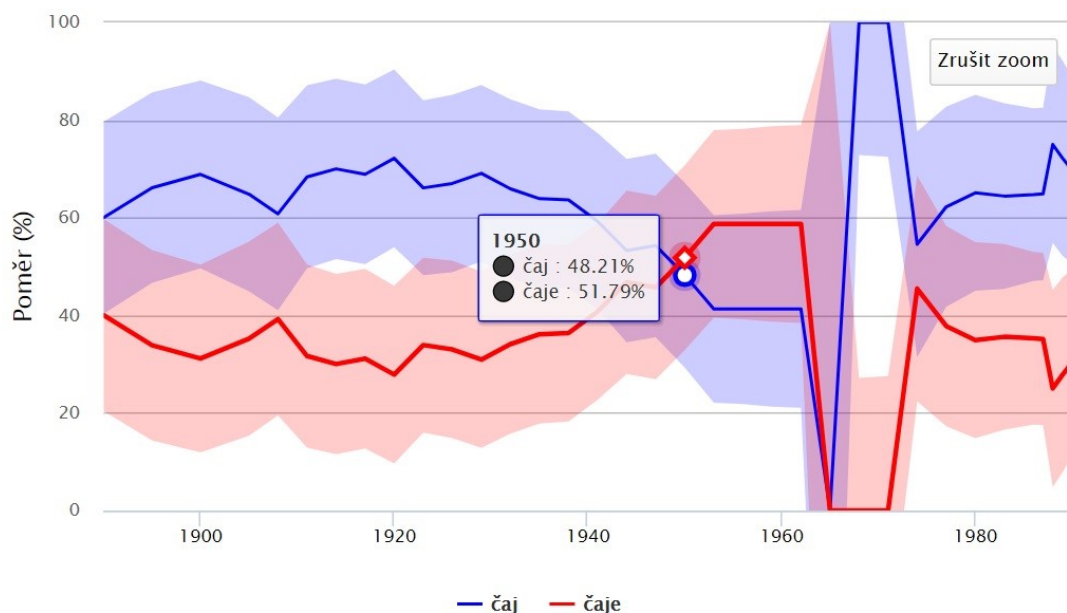
Zadáním formy *čaj* a *čaje*, získáme následující graf.

Obrázek 2 – Diachronní výskyt forem čaj a čaje



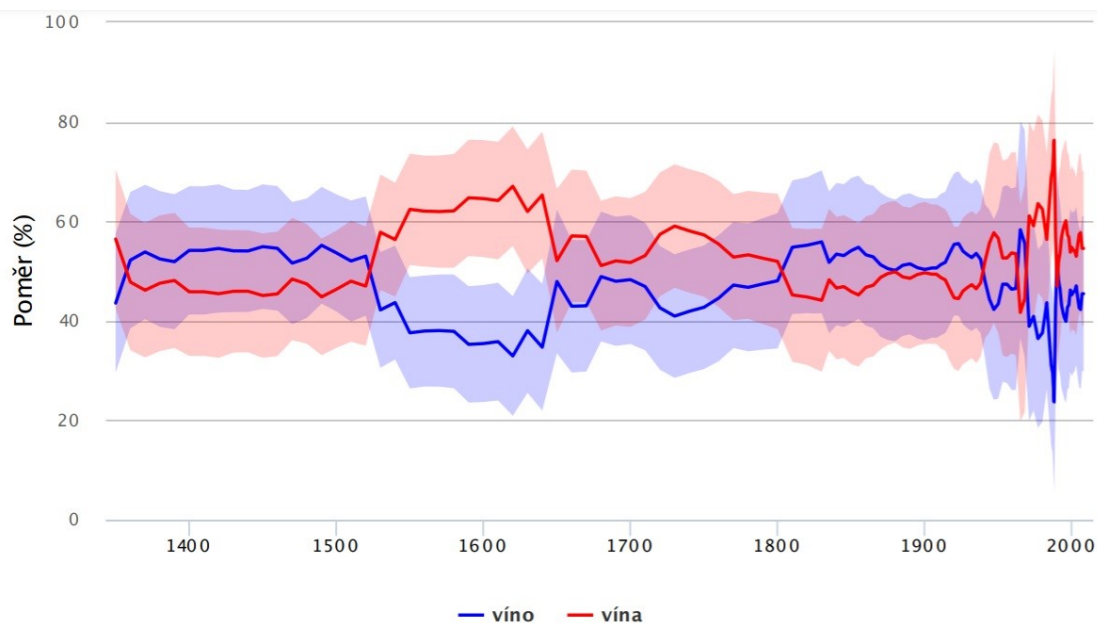
V grafu pro výskyt forem *čaj* a *čaje* je vidět, že jejich užívání silně kolísá. Na následujícím přiblíženém grafu si můžeme všimnout, že v roce 1950 se genitivní forma dostává do popředí, její upřednostňování trvá zhruba do roku 1962, v roce 1968 je *čaj* upřednostňován 100%. Později se křivky přibližují a pro současnost nacházíme údaje 59 % *čaj* a 41 % *čaje*. (Nesmíme zapomenout, že *čaj* je shodný tvar pro akuzativ a nominativ.)

Obrázek 3 – Diachronní výskyt forem čaj a čaje ve 20. století



Pro další podrobnější přehled nahlédneme na schéma víno-vína.

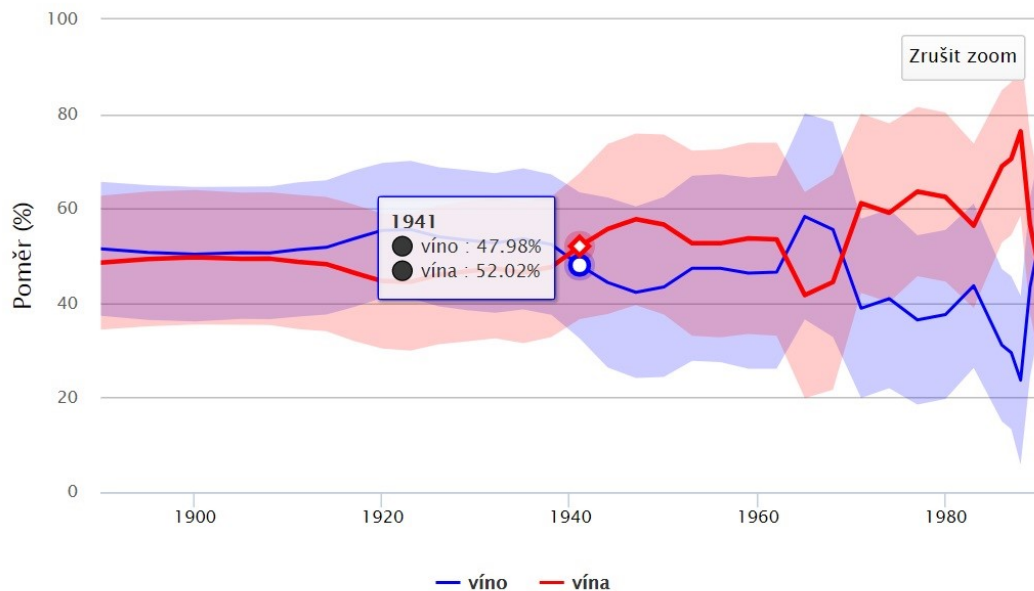
Obrázek 4 – Diachronní výskyt forem víno a vína



V grafu pro výskyt dvojice *víno-vína* vidíme první zásadní změnu v roce 1520, kdy začíná být upřednostňována genitivní forma, přední příčku přebírá *víno* kolem roku 1800. Kolem roku 1941 se pozice obou tvarů opět vystřídají a v roce 1968 se *vína* na chvíli stane upřednostňovanou formou, roku 1920 dochází k poslední změně, forma *vína* je od té doby frekventovanější. V současnosti se *víno* nachází na 45 % a *vína* na 55 %. Je zajímavé si tento

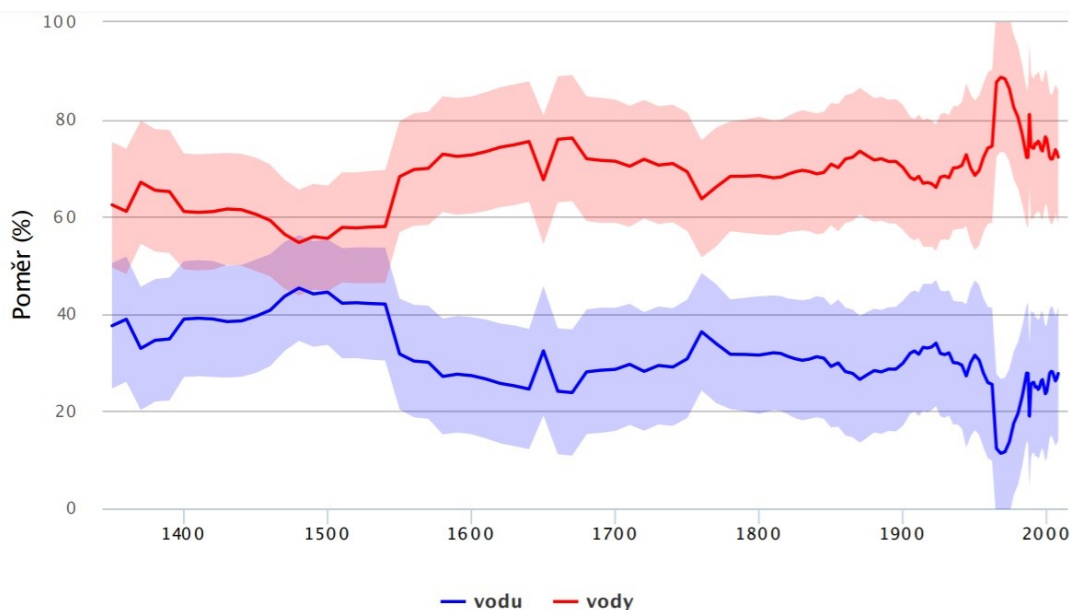
výskyt vztáhnout například k užití fráze *nalít si čistého vína*, na kterou jsme narazili v minulých kapitolách a díky které můžeme mluvit o pozůstatku částečného genitivu u nás. (Níže podrobnější zobrazení.)

Obrázek 5 – Diachronní výskyt forem víno a vína ve 20. století



Jako poslední z kategorie nápojů si všimneme *vody*. Pro vodu je důležité porovnání také z důvodu, že její nominativní forma není shodná s akuzativní, tím spíše nám graf pro *vodu-vody* dovolí nahlédnout na konkurenci těchto pádů (a nejen forem slova).

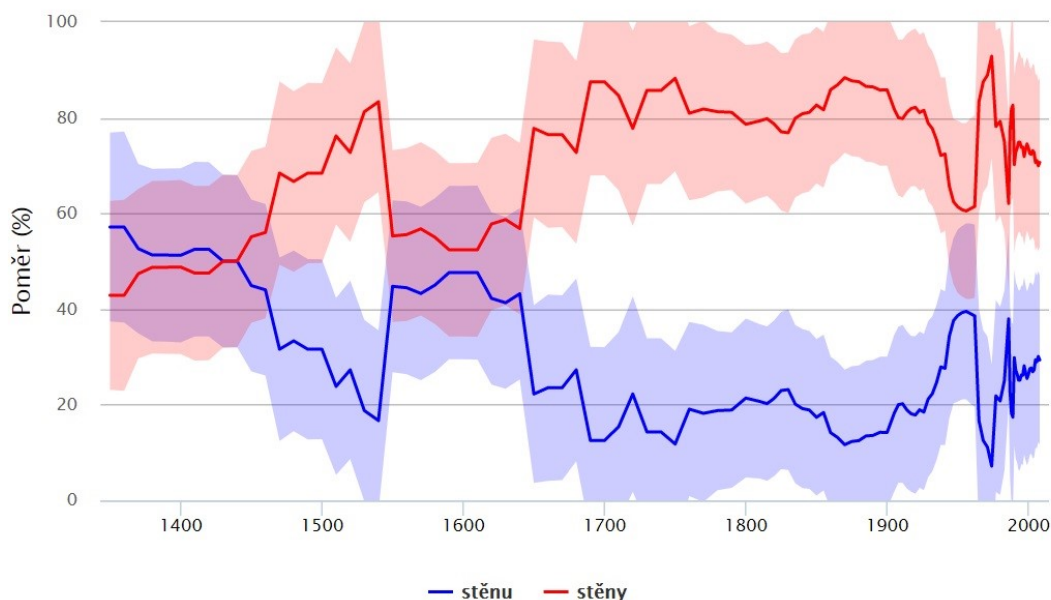
Obrázek 6 – Diachronní výskyt forem vodu a vody



Na tomto grafu vidíme naprosto převážnou převahu formy *vody*. Kolem roku 1480 dochází k největšímu přiblížení křivek, *vodu* má frekvenci 45 % a *vody* 55 %, v současnosti se jedná o poměr rozvrstvení 28 % (*vodu*) a 72 % (*vody*). Zde bychom měli vyzdvihnout fakt, že většinou nalezneme *vodu* ve spojení se sklenicí, lahví a dalšími nádobami, kde je toto substantivum v genitivu.

Pouze pro porovnání formy akuzativní (neshodné s nominativní) a genitivní, můžeme zkusit také vyhledat *stěnu-stěny* (pro volbu těchto forem nemáme v rámci našeho výzkumu žádnou motivaci, pouze chceme nahlédnout na graf akuzativní forma-genitivní forma pro slovo, které nemá ustálená slovní spojení pro tyto formy, ani u něj nepředpokládáme výskyt genitivu částečného).

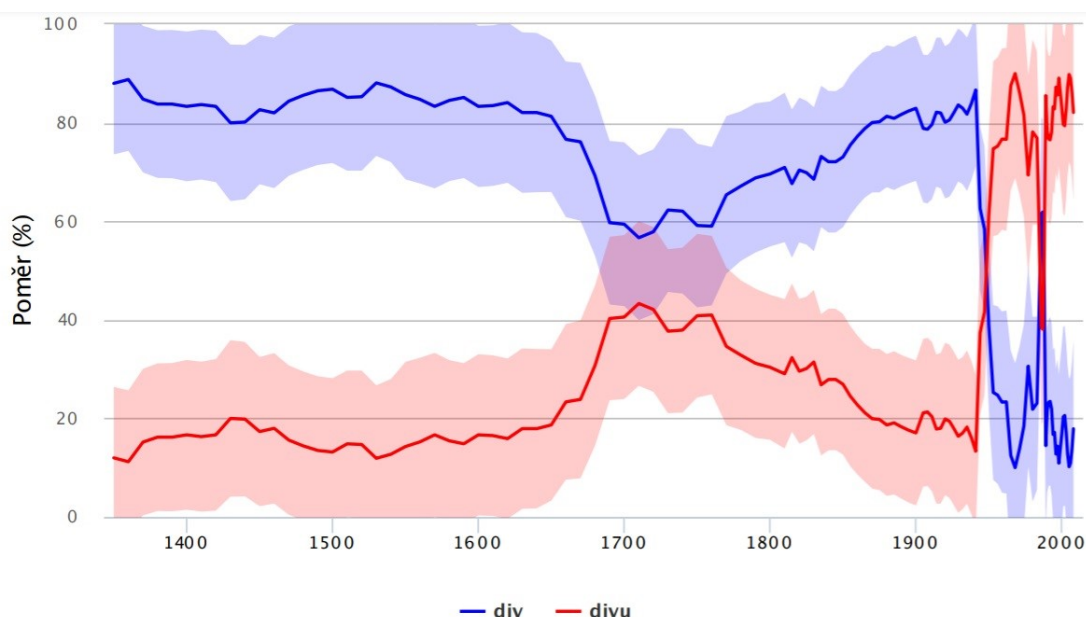
Obrázek 7 – Diachronní výskyt forem *stěnu* a *stěny*



I v případě těchto dvou forem vidíme podobnou tendenci – křivky kolísají, ale vyšší frekvence genitivní formy je patrná po drtivou většinu období od 14. století do současnosti. Na rozšíření genitivu (a genitivních forem) může mít samozřejmě vliv i velké množství funkcí, jaké genitiv zastává, jak jsme zmínili v teoretické části naší práce.

Neměly bychom však zůstat jen u částečného genitivu a výsledků jím inspirovaných, za zmínku stojí také porovnání *div-divu*.

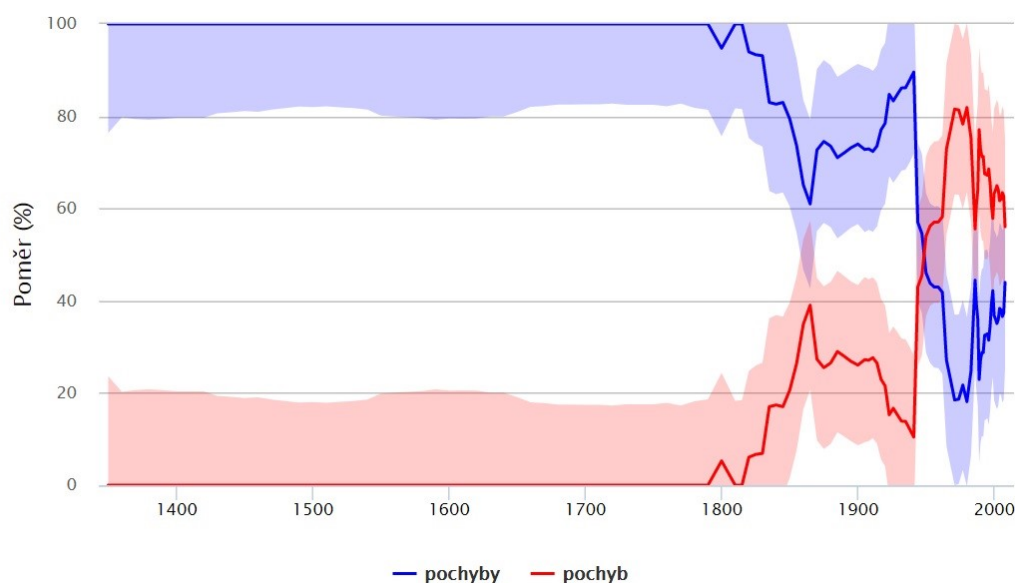
Obrázek 8 – Diachronní výskyt forem *div* a *divu*



V případě *div-divu* vidíme frekventovanější *div* až zhruba do roku 1950 (podrobněji zobrazeno níže), kdy je frekventovanější *divu*. Ačkoli se frekvence těchto tvarů krátce prohodí na období 1986-87, *divu* zůstává frekventovanější dodnes (s 82 %). To není *divu*, jelikož *není divu* jsme objevili jako nejčastější výskyt pro genitiv záporový v češtině (či jeho pozůstatek), toto slovní spojení jistě rozšíření formy *divu* přispívá.

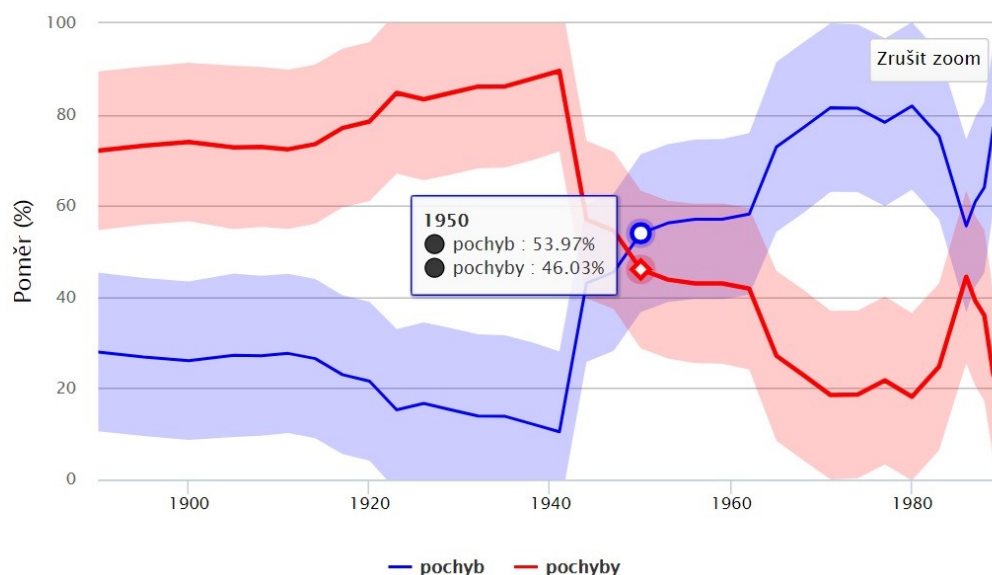
Pro naše následující vyhledávání výskytů *pochyb-pochyby* se nemusíme bát předpokládat, že *pochyb* bude forma frekventovanější, jelikož jsme právě tuto formu nacházeli opět při hledání genitivu záporového v češtině. *Není/nebylo pochyb* tedy nejspíše napomůže frekventovanosti tvaru *pochyb*.

Obrázek 9 – Diachronní výskyt forem pochyb a pochyby



Z grafu je patrné, že náš předpoklad se potvrdil, ale pouze pro jazyk současný. *Pochyby* byly frekventovanější formou až do roku 1950 (podrobněji opět níže), kdy se tvar *pochyb* stává častěji užívaným, tím zůstává do současnosti s 56 %.

Obrázek 10 – Diachronní výskyt forem pochyb a pochyby ve 20. století



V tuto chvíli je důležité upozornit na rok 1950, kdy jsme se u mnoha zkoumaných forem v našich grafech setkali s výkyvem či změnou dlouhotrvající. V tomto období na našem území probíhalo utužování komunistického režimu. Československo bylo v té době součástí

východního bloku. Naše grafy by mohly poukazovat na vliv ruského jazyka na jazyk český. Takové tvrzení by však bylo potřeba ověřit v samostatném výzkumu, který by se zabýval zejména tímto časovým obdobím. Tyto závěry přesahují rozsah naší práce, která se zaměřuje na genitiv částečný a záporový v diachronním i srovnávacím pohledu.

3.6 Porovnání ruských textů a jejich českých překladů

V této části se opět vrátíme k vyhledávání v InterCorp, který tentokrát využijeme pro porovnání obou jazyků. Budeme nahlížet na genitivní vazby v ruských originálech a českých překladech a budeme hledat možné interference pádu.

Pro tento oddíl budeme postupovat podobně jako při průzkumu ruských textů pomocí InterCorp. Opět si volíme InterCorp verze 13, ruský korpus. K němu v možnosti Zarovnané korpusy přidáváme český korpus. Následně je možné zadávat dotazy do obou polí – v ruštině jsme hledali genitiv/partitiv, kterému v českém jazyce odpovídá genitiv. Zadávali jsme dotaz: [tag="[ANP].*[gp].*"] do vyhledávání v ruském korpusu (hledali jsme substantivum, adjektivu či zájmeno v genitivu či partitivu), do českého korpusu jsme zadali dotaz: [tag="[ANP]...2.*"] pro nalezení odpovídajícího slova v genitivu v českém překladu. Před vyhledáváním jsme rovněž zvolili možnost Omezit vyhledávání, kde jsme vybrali ruské originální texty.

V korpusu InterCorp verze 13 je možné najít 67 911 výskytů genitivu (či partitivu) v ruštině, kterým odpovídá genitiv v českém překladu (po odstranění vnořených shod, kdy se stejné slovo v překladu přiřadí k několika různým slovům originálu). Při vyhledávání genitivu (či partitivu) v rámci ruských textů (bez ohledu na překlady), jsme našli celkem 498 987 výsledků – naše nynější hledání zahrnuje zhruba sedminu z nich (ale nemůžeme počítat s nalezením 100 % českých ekvivalentů, jelikož ne všechny ruské originální texty mají svůj překlad v InterCorp a ne všechny překlady ruských textů musejí být v jazyce českém).

Nahlédneme i nyní do frekvenčního seznamu (pro slovní formy), na prvních příčkách najdeme zájmena (viz tabulka).

Tabulka 3 – Frekvence genitivu v ruském jazyce, kterému odpovídá genitiv v českém překladu

pořadí v žebříčku	slovo	počet výskytů
1	ОНИ	562
2	МЫ	549
3	ВСЕ	375
4	ВЫ	357

5	того	344
6	ничего	302
7	этого	281
8	их	267
9	него	259
10	нас	240

Na osmé příčce nás zaujal výskyt *ничеho*, rozhodli jsme se ho prozkoumat zvlášť zadáním do ruské části [word="ничего"] a jemu odpovídající české [word="ničeho"]. Chtěli jsme zjistit, kolik z těchto výskytů bude obsahovat – *ničeho se nebát / není čeho se bát* a obdobná slovní spojení, jelikož jsme právě tyto vazby z výskytů genitivu záporového odebírali u zkoumání výskytu genitivu záporového v češtině. Toto vyhledávání poskytuje 67 výskytů (v ostatních případech bylo zájmeno *nic* nahrazeno substantivem či jiným slovním druhem v českém překladu). Použitím vyhledávání Kolokace (pro 3 pozice vlevo a vpravo) získáme seznam, kde nacházíme téměř výhradně sloveso *bát se* (viz tabulka níže). Jedinou výjimkou z řady sloves je *заметил* = *postřehl/všiml si*.

Tabulka 4 – Seznam kolokací pojících se s genitivní formou substantiva *nic*

umístění (pořadí podle logDice)	slovo	frekvence výskytů
1	боится	5
2	боялся	7
3	боялась	3
4	заметили	4
5	бояться	3
6	боюсь	4
7	заметил	5
8	не	61
9	он	6
10	и	20
11	что	6
12	,	41

13	!	4
14	я	3
15	.	30
16	-	5
17	В	4

(toto je celý seznam, žádné další kolokace pro náš dotaz nenacházíme)

Pro srovnání obou jazyků jsme chtěli ještě prozkoumat ruský genitiv (a partitiv), jakému odpovídá akuzativ v českém překladu (pohybujeme se ve sféře substantiv, adjektiv a zájmen). Zadali jsme tedy do ruské části dotaz stejný ([tag="[ANP].*[gp].*"]), do české části jsme v dotazu pouze změnili pád – [tag="[ANP]...4.*"]. Vyhledávání jsme opět omezili na ruské originální texty.

Pro tento dotaz jsme našli 111 138 výskytů (po odstranění vnořených shod pomocí filtru). Obě získané hodnoty (67 911 a 111 138) dohromady tvoří 179 049 výskytů, kdy ruskému jménu či zájmenu v genitivu (či partitivu) odpovídá v českém překladu jméno či zájmeno v akuzativu. Původní hodnota výskytu genitivu (a partitivu) pro ruské originální texty v rámci InterCorpu verze 13 činila 498 987, ale, jak již bylo zmíněno, jedná se o všechny originální texty, které nemusí mít české překlady či jim jméno v žádném ze zmíněných pádů nemusí odpovídat (pro změnu slovosledu v překladu atd.).

Výskyty akuzativu v českých překladech převyšují výskyty genitivu, což pouze poukazuje na to, že čeština oproti ruštině, dává přednost této pádové vazbě.

Pro vyhledání pro partitiv jako takový jsme do ruské části zadali dotaz: [tag="[ANP].*p.*"] a v české části jsme zkoumali 1) jméno či zájmeno v genitivu ([tag="[ANP]...2.*"]). Pro tento dotaz InterCorp verze 13 nachází 63 009 výskytů (po odstranění vnořených shod).

2) jméno či zájmeno v akuzativu ([tag="[ANP]...4.*"]), kde jsme našli 103 634 výskytů (po odstranění vnořených shod).

Při bližším pohledu na genitivní vazby v češtině zjišťujeme s pomocí funkce Frekvence, že nejčastější případy jsou zejména opět zájmena (viz tabulka níže), lidé, roky a části těla – například *глаза* se objevují zejména ve vyjádření *dívat se do očí (в глаза)*.

Tabulka 5 – Frekvence partitivu v ruském jazyce, kterému odpovídá genitiv v českém překladu (slovní forma)

pořadí v seznamu	slovo	počet výskytů
1	они	1653
2	вы	1377
3	мы	1151
4	весь	698
5	глаз	539
6	человек	462
7	этот	395
8	рука	382
9	год	342
10	свой	327

Pro odpovídající akuzativ v českých textech se jedná o téměř stejnou tabulku lemmat.

Tabulka 6 – Frekvence partitivu v ruském jazyce, kterému odpovídá genitiv v českém překladu (lemma)

pořadí v seznamu	slovo	počet výskytů
1	вы	4240
2	они	3098
3	мы	2317
4	весь	1189
5	глаз	957
6	человек	757
7	рука	733
8	этот	710
9	свой	591

3.6.1 Interference pádových vazeb v českých překladových textech

V tomto oddíle se krátce podíváme na několik sloves, kde bychom mohli očekávat interferenci genitivu v českých překladech ruských textů.

Detailněji zkoumáme verbum *использовать* ((po)užívat), které se v ruštině pojí s genitivem a jehož český ekvivalent upřednostňuje akuzativ ((po)užívat něco). Na toto konkrétní sloveso jsme se nezaměřili v závislosti na genitiv částečný či záporový, ale genitiv jako takový, jelikož chceme pozorovat, zda najdeme interference pro verbum, které genitiv vyžaduje v ruštině, v češtině nikoli. Hledali jsme: [lemma="использовать"], kterému odpovídá [lemma="užívat"]. V InterCorpu verze 13 jsme našli pouze 1 výskyt, ale právě tento jeden výskyt obsahuje v překladu interferenci pádové vazby – je užit genitiv.

*На самом деле Слава трус и никогда не имел дело с законом, хотя усиленно прикидывается авторитетом, **используя**---а-е блатной жаргон. (Маникюр для покойника)*⁹⁵

*Вѣс се мѧ ве skutečnosti takhle: Sláva je srab a nikdy si nezahrával se zákonem, ačkoliv se usilovně snaží předstírat autoritu kriminálního a **užívá** ---I zlodějské hantýrky. (Manikúra pro nebožtíka)*⁹⁶

Taková formulace v češtině je pochopitelně možná, ale nezní tak přirozeně – považujeme ji za interferenci z ruštiny.

Pro *использовать* je možné hledat ještě český ekvivalent *používat* (pomocí tagu [lemma="používat"]). Pro tento dotaz je možné nalézt 2 výsledky.

*И когда Щекн говорит по-русски, он **использует** эти понятия словно бы наугад. (Жук в муравейнике)*⁹⁷

*А když Štěkn mluví po našem, **používá** těchto výrazů nazdařbůh. (Brouk v mraveništi)*⁹⁸

V tomto případě bychom opět mluvili o interferenci pádové vazby – používat něčeho.

*Япет подал голос из-за стойки, заявив, что марсиане используют желудочный сок в качестве бродила для производства особого вида энергии. (Второе нашествие марсиан)*⁹⁹

⁹⁵ Příklad získán z: Rajnochová, N. – Runštuková, N. – Vavříň, M.: Korpus InterCorp – ruština, verze 13 z 1. 11. 2020. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW <http://www.korpus.cz>
Dále je tento zdroj citován jako InterCorp RU.

⁹⁶ Příklad získán z: Rosen, A. – Vavříň, M. – Zasina, A. J.: Korpus InterCorp – čeština, verze 13 z 1. 11. 2020. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW <http://www.korpus.cz>
Dále je tento zdroj citován jako InterCorp CZ.

⁹⁷ Zdroj příkladu: InterCorp RU

⁹⁸ Zdroj příkladu: InterCorp CZ

⁹⁹ Zdroj příkladu: InterCorp RU

Zpoza pultu se ozval Íapetos a oznámil nám, že Mart'ani používají žaludeční šťávy jako zákvas při výrobě zvláštního druhu energie. (Druhá invaze Mart'anů)¹⁰⁰

V druhém případě mluvíme o kladném přenosu, sloveso používat je zde spojeno s akuzativní pádovou vazbou.

Detailněji jsme zkoumali také verbum *налить* ([lemma="налить"]; [lemma="nalít"]), kde opět hledáme interference v češtině – *nalít něčeho*. Zde jsme našli 62 výsledků, z nichž jsme našli jedinou interferenci pádové vazby s částečným genitivem. V ostatních případech byl užit buď akuzativ či kvantifikátor (*trochu*) + GEN či *sklenici/sklenku* apod.

*Я протянул руку к чайнику, чтобы **налить** чаю в стакан. (Чапаев и Пустота)¹⁰¹*

*Natáhl jsem se po konvici, abych si do sklenice **nalil** čaj. (Čapajev @ Prázdnota)¹⁰²*

Podívali jsme dále na verbum *выпить* (vypít) ([lemma="выпить"]; [lemma="vypít"]), ze 100 nalezených případů jsme však neobjevili ani jednu interferenci partitivu.

*Следующие несколько минут прошли в тишине – сидящие у костра открыли несколько банок консервов, нарезали колбасы и **выпили** водки – это было сделано молча, как будто все обычно произносимые при этом слова были мелки и неуместны на фоне чего-то мрачно-невысказанного, объединяющего присутствующих. (Чапаев и Пустота)¹⁰³*

*Následujících několik minut bylo ticho – muži sedící okolo ohně otevřeli několik konzerv, nařezali salám na kolečka a **vypili pár skleniček** vodky – všechno bylo provedeno mlčky, jako by všechna slova, která se přitom obvykle říkají, byla banální a nepatřičná na pozadí čehosi pochmurně nevyřčeného, co spojovalo všechny přítomné. (Čapajev @ Prázdnota)¹⁰⁴*

Obzvláště musíme vyzdvihnout tento příklad, kde v ruském originálu máme partitiv a v překladu je dodáno *pár skleniček* – tedy málo/nemnoho *vodky* – význam partitivu je zde zachován bez užití samotného genitivu (*vypili vodky*), který by v českém prostředí působil nepřirozeně.

¹⁰⁰ Zdroj příkladu: InterCorp CZ

¹⁰¹ Zdroj příkladu: InterCorp RU

¹⁰² Zdroj příkladu: InterCorp CZ

¹⁰³ Zdroj příkladu: InterCorp RU

¹⁰⁴ Zdroj příkladu: InterCorp CZ

Jako poslední v rámci tohoto oddílu uvedeme zkoumání verba *добавить* ([lemma="добавить"]; [lemma="přidat"]) s 21 výskyty. Ani v případě tohoto verba jsme nenalezli interferenci partitivu v českých překladech.

*Юрий Андреевич встал, быстро утер слезы, удивленно-рассеянным, устало-отсутствующим взором осмотрелся кругом, достал оставленную Комаровским бутылку, откупорил, налил из нее полстакана, **добавил** воды, подмешал снегу и с наслаждением, почти равным только что пролитым безутешным слезам, стал пить эту смесь медленными, жадными глотками.* (Доктор Живаго)¹⁰⁵

*Jurij Andrejevič vstal, rychle si otřel slzy, překvapeně roztržitým a unaveně nepřítomným pohledem se rozhlédl kolem sebe, vytáhl láhev, kterou tam Komarovskij nechal, odzátkoval ji, nalil si z ní půl sklenice, **dolil** vodou, přidal hrstku sněhu a s rozkoší, téměř se rovnající právě prolitým slzám, začal pít pomalými, lačnými doušky.* (Doktor Živago)¹⁰⁶

Uvedený příklad poukazuje na větu, která byla vygenerována pro sloveso vedlejší v českém textu – *přidat hrstku*, pro *vodu* bylo užito verbum *dolít* (s instrumentálem, nikoli akuzativem, na jaký jsme v naší práci mnohokrát poukazovali). Můžeme zde však krásně ilustrovat překladatelovu tvořivost – vodu nepřidáváme, ale doléváme, přidáváme sníh (v originále partitiv), ke kterému opět překladatel udává kvantifikátor – *hrstku sněhu*.

3.7 Shrnutí

V praktické části naší práce jsme zkoumali výskyt genitivního pádu a zastoupení dvou jeho funkcí – genitivu částečného a záporového. Zkoumali jsme texty originální pro jazyk český i ruský a texty české, které vznikly překladem z ruštiny.

Z výskytů genitivu (zejména z jejich četnosti na milion) je patrné, že ruština užívá genitiv více, zejména u genitivu částečného se jedná o několikanásobný rozdíl. U genitivu záporového je v češtině vidět tendence vytlačování genitivu akuzativem a jeho zachování pouze v ustálených slovních spojeních, genitiv záporový v češtině kromě těchto spojení v podstatě nenajdeme.

Upřednostňování akuzativu v českých překladech nasvědčuje i vyšší počet výskytů této vazby (ve srovnání s vazbou genitivní) při srovnávání ruských textů a jejich českých překladů.

Při zkoumání partitivních genitivu jako takového je vidět, že k interferencím v českém jazyce téměř nedochází. Naopak objevujeme interference u slovesa, které nevykazuje vztah partitivní, pouze se pojí s genitivem (*использовать*), kde jsme našli v českém překladu

¹⁰⁵ Zdroj příkladu: InterCorp RU

¹⁰⁶ Zdroj příkladu: InterCorp CZ

interferenci genitivu (místo užití akuzativu, který se v českém jazyce s tímto slovesem pojí častěji).

Ze získaných příkladových vět z korpusu je patrné, že se čeští překladatelé musejí uchýlovat k různým slovním obrátům (například přidání kvantifikátoru), aby zachytili význam originálu, ale neužívali genitivní vazbu samotnou.

4 Závěr

V teoretické části naší práce jsme se věnovali popisu pádového systému českého a ruského jazyka, využití genitivu v obou jazycích a jeho rozšíření. V části věnované genitivu v českém jazyce jsme poukázali na to, že genitiv ve funkci částečné či záporové je v českém jazyce vytlačován akuzativem. V části věnované genitivu v ruském jazyce jsme poukázali na konkurenci s akuzativem rovněž, ale upozornili jsme na to, že v ruštině je genitiv jak ve funkci částečné, tak záporové rozšířen podstatně více.

V praktické části jsme využívali nejprve korpus SYN2020 pro zkoumání výskytu genitivu v českých originálních a překladových textech. Zjistili jsme, že genitiv není více rozšířen u českých překladů ruských textů, tudíž nemůžeme hovořit o velkém počtu interferencí této pádové vazby z ruských originálů.

Pomocí korpusu InterCorp jsme posléze zkoumali výskyt genitivu a partitivu v jazyce ruském (bez ohledu na překlady do jiných jazyků). Následně jsme vyhledávali podle InterCorp verze 13 genitiv (či partitiv) v ruských originálech a jim odpovídajících českých překladech. V porovnávacím pohledu jsme našli pouze minimum interferencí pádových vazeb. Nalezli jsme však případy, kdy český překladatel pro genitiv částečný využil v českém překladu nějaký kvantifikátor (*trochu, pár skleniček* atd. – tedy malé množství, část).

Naše práce se zaměřovala na genitiv ve funkci částečné a záporové. Chtěli jsme pomocí korpusového výzkumu dokázat, že tyto dvě funkce genitivu jsou v českém jazyce mnohem méně rozšířené než v ruském, což se povedlo potvrdit. V rámci různého zastoupení těchto dvou funkcí genitivu v obou slovanských jazycích jsme chtěli upozornit na možnost interferencí genitivu v českých překladech ruských textů. Po důkladném zkoumání jsme našli interferencí minimum. Mohli jsme však pozorovat, jak se překladatelé s užitím genitivu vypořádávají.

Ačkoli jsme interferencí genitivu v českých textech nenašli mnoho, poukázali jsme na ustálená slovní spojení (*není divu, nalít si čistého vína*), kde se užití genitivu záporového a částečného v českém jazyce zachovává dodnes. V rámci pohledu na interference je důležité si uvědomit,

že jsme zkoumali profesionální překlady psaných textů, tudíž vysoké množství interferencí nelze nalézt.

Jako studentka oborů Mezikulturní komunikace a Obecné lingvistiky jsem touto prací chtěla propojit oba své obory a prozkoumat genitivní pádovou vazbu v jazyce ruském a českém. Naše práce měla za cíl poukázat na různé rozšíření genitivu a jeho funkcí v obou jazycích a upozornit překladatele (či budoucí překladatele) a všechny zájemce o studium těchto jazyků, že se v překladu nemohou držet originálního textu natolik, aby užívali i stejnou pádovou vazbu, která v českém jazyce možná je, ale nezní přirozeně. Cílem každého překladu je, aby působil na čtenáře stejně jako originál působí na čtenáře své – překlad tedy musí být v první řadě přirozený (pokud nechceme, aby působil jinak v určitých částech díla – zvláštní mluva postavy apod.). Překladatelé tedy mohou (a v rámci naší práce doporučujeme, že by měli) genitiv v případě jeho částečné i záporové funkce nahrazovat akuzativem či využívat nějaký kvantifikátor (nejedná-li se o ustálené slovní spojení).

Naše práce má sloužit jako upozornění na specifika obou jazyků a úskalí překladu mezi nimi a má poskytnout (budoucím) překladatelům ukázkou některých možností, jak se s těmito jazykovými rozdíly vypořádat. Z výzkumu je patrné, že žádoucí řešení je užití akuzativu či ponechání genitivu, ale vložení kvantifikátoru poukazující na nějaké množství – *hrstka, trocha*. Naší prací nechceme tvrdit, že překládat genitiv částečný do češtiny je překlad špatný, pouze chceme upozornit na přirozenost překladu a doporučit užití jiné pádové vazby či upravení překladové věty tak, aby byl zachován částečný význam, ale věta na českého čtenáře působila přirozeně.

5 Seznam použité literatury

BAKER, M. On Dependent Ergative Case (in Shipibo) and Its Derivation by Phase. *LI* 45, 2014, 341–379.

BARTOŠ, František. *Nová rukověť správné češtiny*. V Telči: Emil Šolc, 1901, 50.

CVRČEK, Václav. *Mluvnice současné češtiny*. Vydání druhé. V Praze: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2015, 36-42. ISBN 978-80-246-2812-7.

ČECHOVÁ, Marie. *Čeština - řeč a jazyk*. 2., přeprac. vyd. Praha: ISV, 2000, 156-59. *Jazykověda (Institut sociálních vztahů)*. ISBN 80-85866-57-9.

GEBAUER, Jan a František TRÁVNÍČEK. *Gebauerova příruční mluvnice jazyka českého pro učitele a studium soukromé*. Vyd. 4., přeprac. V Praze: Unie, 1930, 329.

GUIRAUD-WEBER, Marguerite. “Еще Раз о Русском Генитиве Отрицания: Взгляд Со Стороны (Yet Again on the Russian Genitive of Negation: Another Perspective).” *Russian Linguistics*, vol. 27, no. 3, 2003, pp. 366-371. *JSTOR*, www.jstor.org/stable/40160729.

HAVRÁNEK, B. (red.): *Příruční mluvnice ruštiny pro Čechy*. D. 1. Hlásokosloví a tvarosloví. Státní pedagogické nakladatelství, Praha 1966, 293-295.

ISAČENKO, A. V.: *Грамматический строй русского языка в сопоставлении со словацким: морфология*. Ч. 1. Издательство Словацкой академии наук, Bratislava 1954, 138-139.

JAKOBSON, R. (1936): Beitrag zur allgemeinen Kasuslehre. TCLP 6, s. 240-288. Reprinted in: Selected Writings, II. Word and language. Hague, Mouton

JAKOBSON, R. Krugovorot lingvističeskich terminov“, in: Fonetika. Fonologija. Grammatika, k semidesjatiletiju A. A. Reformatskogo, Nauka, Moskva 1971, pp. 384—387.

LEVÝ, Jiří. 1971. *Geneze a recepce literárního díla*. In Bude literární věda exaktní vědou? Praha: Československý spisovatel, s.86-87

LEVÝ, Jiří a Karel HAUSENBLAS. *Umění překlada*. 2., dopl. vyd. Praha: Panorama, 1983, 88-90. Pyramida (Panorama).

LOVERMANN, Dmitriy. O pádech v ruském jazyce. „ Jazyková encyklopedie LINGVISTO: Ruština online [online]. 2015 [cit.]. Dostupné z: http://lingvisto.org/cz/russian/pady_v_rustine

Naše řeč, ročník 12 (1928), číslo 2, s. 47-48

článek dostupný na: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=2474>

POPOVIČ, Anton. *Teória umeleckého prekladu: aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. 2., preprac. a rozšír. vyd. Bratislava: Tatran, 1975. Okno.

SKALIČKA, V. Poznámky k theorii pádů. 1950, 134-152

dostupné v archivu časopisu Slovo a slovesnost: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=648>

TRÁVNÍČEK, F. Záporový genitiv v češtině. SaS 4, 1938, 129–138.

dostupný v archivu časopisu Slovo a slovesnost: http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=255#_ftn3

VEČERKA, R. O vývoji předmětového genitivu v češtině. 1960, 170-175.

dostupné v archivu časopisu Naše řeč: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4759>

VESELÝ, J. Problematika vyučování ruštině jako blízkce příbuznému jazyku. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985, 28-33. ISBN 14-459-85

АРКАДЬЕВ, П. М. *Объективный партиципий отрицания: ареально-типологическая перспектива*. Москва, с. 209

АРУТЮНОВА, Н. Д., ШИРЯЕВ, Е. Н.: *Русское предложение. Бытийный тип*, Москва 1983, 28-30

БЕЛОУСОВА, Т.А. *О некоторых классификациях генитива*. , 32.

БОГОРОДИЦКИЙ В.А. *Общий курс русской грамматики*. 6-е изд. М.: КомКнига, 2005.

БОРКОВСКИЙ, В. И. *Voprosy slavjanskogo jazykoznanija*, kn. 2, Lvov 1949, s. 13

БОРЩЕВ, В. Б., ПАРТИ, Б. Х.: *О семантике бытийных предложений, Семиотика и информатика*, 2002, 69

ВИНОГРАДОВ, В. В. – ИСТРИНА, Е. С. – БАРХУДАРОВ, С. Г. (ред.): *Грамматика русского языка. Том 1. Фонетика и морфология*. Москва, Издательство Академии наук СССР, 1960.

КУСТОВА, Г. И.: *Падеж. Материалы для проекта корпусного описания русской грамматики*. Москва, 2011

СТАРИЧЕНОК, В. Д. [и др.] *Современный русский литературный язык: учеб. пособие*, 2012. IBSN 978-985-06-2138-2. s.278

ШАХМАТОВ А.А. Историческая морфология русского языка. М.: Учпедгиз, 1957.

INTERNETOVÉ ZDROJE:

Nový encyklopedický slovník češtiny:

Petr Karlík (2017): VOKATIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny. URL: <https://www.czechency.org/slovník/VOKATIV> (poslední přístup: 1. 8. 2021)

Oldřich Uličný, Ludmila Veselovská (2017): PÁD. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny. dostupné na adrese: <https://www.czechency.org/slovník/PÁD> (poslední přístup: 5. 8. 2021)

Věra Dvořák (2017): AKUZATIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny. dostupné na adrese: <https://www.czechency.org/slovník/AKUZATIV> (poslední přístup: 5. 8. 2021)

Petr Karlík (2017): NOMINATIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny. URL: <https://www.czechency.org/slovník/NOMINATIV> (poslední přístup: 16. 5. 2021)

Petr Karlík (2017): GENITIV. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny. URL: <https://www.czechency.org/slovník/GENITIV> (poslední přístup: 1. 8. 2021)

web ČNK:

<https://wiki.korpus.cz/doku.php/cnk:uvod>

[https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s\[\]=syd](https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s[]=syd)

<https://wiki.korpus.cz/doku.php/cnk:intercorp>

[https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s\[\]=syd](https://wiki.korpus.cz/doku.php/manualy:syd?s[]=syd)

[https://wiki.korpus.cz/doku.php/kurz:pokrocile_dotazy?s\[\]=cql](https://wiki.korpus.cz/doku.php/kurz:pokrocile_dotazy?s[]=cql)

<https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:ipm>

stránky Ústavu českého národního korpusu: <https://ucnk.ff.cuni.cz/cs/ustav/co-je-korpus/>

práce Anny Ivanenko a Viky Baranové dostupné na:

<https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2019/08/09/istoriya-padezhey-russkogo-yazyka>

<https://alia-lingua.info/genetivus.s>

<https://www.textologia.ru/russkiy/morfologia/imya-sushestvitelnoe/padezh-kak-slovoizmenitelnaya-kategoriya-suschestvitelnih/462/?q=463&n=462>

<https://www.textologia.ru/russkiy/morfologia/imya-sushestvitelnoe/padezh-pri-otricanii-roditelny-ili-vinitelny-dolzhen-bit-padezh-suschestvitelnogo-pri-glagolah-s-otricaniem/6985/?q=463&n=6985>

internetová jazyková příručka: <https://prirucka.ujc.cas.cz/>

<https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=les#bref4>

POUŽITÉ KORPUSY:

Křen, M. – Cvrček, V. – Henyš, J. – Hnátková, M. – Jelínek, T. – Kocek, J. – Kovářiková, D. – Křivan, J. – Milička, J. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Šindlerová, J. – Škrabal, M.: SYN2020: reprezentativní korpus psané češtiny. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW: <http://www.korpus.cz>

Rajnochová, N. – Runštuková, N. – Vavřín, M.: Korpus InterCorp – ruština, verze 13 z 1. 11. 2020. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW <http://www.korpus.cz>

Rosen, A. – Vavřín, M. – Zasina, A. J.: Korpus InterCorp – čeština, verze 13 z 1. 11. 2020. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2020. Dostupný z WWW <http://www.korpus.cz>

Cvrček, V. – Vondříčka, P.: SyD – Korpusový průzkum variant. FF UK. Praha 2011. Dostupný z WWW: <http://syd.korpus.cz>.

Křen, M. – Cvrček, V. – Čapka, T. – Čermáková, A. – Hnátková, M. – Chlumská, L. – Jelínek, T. – Kovářiková, D. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Škrabal, M. – Truneček, P. – Vondříčka, P. – Zasina, A.: Korpus SYN, verze 8 z 12. 12. 2019. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2019. Dostupný z WWW: <https://www.korpus.cz>

Ruský národní korpus: <https://ruscorpora.ru/new/search-main.html>

6 Přílohy:

Příloha 1: Vybrané věty pro slovní spojení *zakysané smetany*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Příspěvek k dějinám radosti	Chlapec je pyšná porota. Mámin bramborák s kopečkem	zakysané smetany	vítězí; velký význam má u ptáčat vtiskávání, vnímají
V koutě štěstí nehledej	do pečiva Na náplň: 300 g mascarpone 200 g	zakysané smetany	130 g moučkového cukru 1 vanilkový cukr sůl jemně nastrohaná
Moje psychologie	kukuřice, 200 g sterilovaných červených fazolí, 4 lžíce	zakysané smetany	, nakládané chilli papričky podle chuti, 1 limetka
Vaříme snadno a rychle	15 minut pro 2 osoby 100 g Lučiny 4 lžíce	zakysané smetany	1 žlutá paprika 1 lžíce drčených pražených lískových oříšků na
Vaříme snadno a rychle	nebo sáček předvařených mražených krevet 2 lžíce majonézy 2 lžíce	zakysané smetany	6 černých oliv 1 lžíce sekané pažitky 1 citrón Čerstvě
Vaříme snadno a rychle	20 minut Pro 2 osoby 100 g eidamu 3 lžíce	zakysané smetany	1 lžíce majonézy 1–2 stroužky oloupaného česneku Česnek
Vaříme snadno a rychle	/ 2 citrónu Omáčka: 3 lžíce majonézy 3 lžíce	zakysané smetany	2 střední rajčata 1 lžíce sekané pažitky sůl Ve větším
Vaříme snadno a rychle	1 lžíce g másla 1 jemně nasekaný stroužek česneku šálek	zakysané smetany	Sůl Těstoviny připravíme podle návodu na obalu. Na pánvi
Vaříme snadno a rychle	salátové okurky nakrájené na širší nudličky 3 lžíce šlehačky nebo	zakysané smetany	Maso dáme do misky a promícháme je s kořením,
Vaříme snadno a rychle	lžíce másla 1 lžíce cukru ½ lžičky skořice 1 kelímek	zakysané smetany	Troubu rozpálíme na 200 ° C. Listové těsto nožem
Vaříme snadno a rychle	1 větší hruška ½ citrónu 1 lžička másla 4 lžíce	zakysané smetany	1 lžíce kandované citrusové a pomerančové kůry Zakysanou smetanu dáme
Vaříme snadno a rychle	g jahod 1 lžíce cukru moučky 8 cukrářských piškotů kelímek	zakysané smetany	Jahody rychle opláchneme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na
Vaříme snadno a rychle	minut, chlazení 2 hodiny pro 2 osoby 250 ml	zakysané smetany	2 lžíce instantní kávy 2 lžíce přírodního cukru 2 lžíce
Grilování	grilovacím koření a bobkovým listem. Smetanová marináda 150 ml	zakysané smetany	, 1 lžíce oleje, citronová šťáva, čerstvá nebo
Grilování	omáčky. Krémová omáčka 100 g lučiny, 200 ml	zakysané smetany	, 150 ml bílého jogurtu, česnek, křen,
Grilování	použít čerstvou bazalku nebo petrželku. Bylinková omáčka 200 ml	zakysané smetany	, zelené bylinky – kopr, petrželka, estragon,

Grilování	případně i špetkou cukru. Dijonská smetanová omáčka 200 ml	zakysané smetany	, 1–2 lžice dijonské hořčice (výborná je
Grilování	, sůl a dobře promícháme. Smetanový křen 200 ml	zakysané smetany	, čerstvě nastrouhaný nebo smetanový křen podle chuti, citronová
Grilování	, ochutíme pepřem a osolíme. Pažitková omáčka 200 ml	zakysané smetany	, trochu mléka, 2 lžice nasekané pažitky, 1
Grilování	velká salátová okurka, 400 g bílého hustého jogurtu nebo	zakysané smetany	, 2 lžice olivového oleje, 1 lžice vinného octa
Grilování	dobré. 500 g mletého drůbežího masa, 3 lžice	zakysané smetany	, 1 vejce, pikantní hořčice podle chuti, mletý
Grilování	slaniny, 1 cibule, 1 vejce, 3 lžice	zakysané smetany	, hladká mouka podle potřeby, petrželku, mletý pepř
Grilování	vepřové), 150 g tvrdého sýra, 2 lžice	zakysané smetany	, 1 vejce, 1 lžice škrobové moučky, petrželka
Grilování	. Ještě horké je posypeme vanilkovým cukrem a ozdobíme kopečkem	zakysané smetany	. Švestkové špízy Temně modré plody ze zahrádky se mohou
F.O.O.D.	pepř 3 pláty filo těsta 250 g creme fraîche nebo	zakysané smetany	250 ml smetany ke šlehání 4 vejce 150 g čedaru
F.O.O.D.	mléka (nejlépe bio) 250 ml smetany 250 g	zakysané smetany	4 lžice jablečného nebo vinného octa 1 lžičky soli čerstvé
F.O.O.D.	1 lžička sladké mleté papriky sůl a pepř 150 g	zakysané smetany	2 stonky čerstvé majoránky chléb na servírování Očištěné hříbky pokrájejte
F.O.O.D.	g měkkého másla NÁPLŇ 400 g cream cheese 100 g	zakysané smetany	2 vejce 1 vanilkový lusk 70 g krupicového cukru 1
F.O.O.D.	70 g měkkého másla 400 g cream cheese 100 g	zakysané smetany	60 g krupicového cukru 30 ml silného espressa 2 vejce
F.O.O.D.	: 15 minut + 60 ml podmásílí + 60 ml	zakysané smetany	+ 1 vejce + 230 g dužniny žaludové dýně +
F.O.O.D.	a pepř + šťáva z 1 citronu + 200 g	zakysané smetany	+ čerstvá pažitka 1. Cibule a zázvor oloupejte a
F.O.O.D.	strouhanky + olej na smažení + 2 00 g	zakysané smetany	+ olivový olej + sůl a pepř 1
Moje zdraví	, 300 g jemného tvarohu nebo lučiny, 250 ml	zakysané smetany	, 3 vejce, 200 g moučkového cukru, 1
Haló noviny	, 2 střední kedlubny, 1 mrkev, 250 ml	zakysané smetany	, sůl a kmín, případně petrželku nebo pažitku.
Haló noviny	podávejte posypané hrstí pokrájeného kopru. A přidejte dvě lžice	zakysané smetany	. Nevařte, jen promíchejte a podávejte. Čevapčiči každý
Deníky Bohemia	SLANINY Suroviny: 1 kg bílého chřestu, 2,5 dl	zakysané smetany	, 20 g másla, 4 ks vepřových řízků,
Blesk Hobby	* 660 g nakládané červené řepy Láznicka * 200 ml	zakysané smetany	* 1 l zeleninového vývaru * olivový olej * 2

Chatař & chalupář	500 g brambor, 4 kuřecí řízky, 1 kelímek	zakysané smetany	, 3 vejce, 1 cibule, 3 lžíce másla
Chatař & chalupář	200 g žervé (nebo vanička tvarohu), kelímek	zakysané smetany	, 1–2 lžíce nastrouhaného křenu, sůl,
Doma DNES	. TIP 250 g tvarohu prošleháme se 150 g krémovité	zakysané smetany	a vmícháme vychlazené cibulové čatni. Směs osolíme, opepříme
Chatař & chalupář	1 hlávka salátu, 1 okurka hadovka, 100 g	zakysané smetany	Maso z čočky připravíme tak, že uvaříme červenou nebo
Praktická žena Kreativ	královská, shii-take, shimeji) • 200 ml 20procentní	zakysané smetany	• 200 ml smetany ke šlehání • 3 vejce •
Blesk pro ženy	* 1 šalotku * 100 g tvarohu * 2 lžíce	zakysané smetany	* 1 / 2 lžičky sladké mleté papriky POSTUP:
Blesk pro ženy	natvrdo uvařených vajec * 1 malou lučinu * 3 lžíce	zakysané smetany	* 1 lžičku hořčice * sůl, pepř * 1
Blesk pro ženy	POTŘEBOVAT (na 10 porcí): * 250 g	zakysané smetany	* 250 ml smetany na šlehání * 3 lžíce granka
Blesk pro ženy	, když do každého talíře přidáte lžici selského jogurtu nebo	zakysané smetany	. Koláčky s klobásou Můžete je podávat teplé i
Blesk pro ženy	pomazánky * 200 g smetany ke šlehání * 200 g	zakysané smetany	* 120 g lískových oříšků POSTUP: Lískooříškovou pomazánku vyšlehejte
Katka	g hroznového vína bez zrníček Dresink: • 150 ml	zakysané smetany	• 50 ml jogurtu • 1 / 2 lžičky cukru
Katka	polotučný tvaroh • 1 lžíce třtinového cukru • 100 ml	zakysané smetany	• 1 vanilkový cukr • 100 g ovesných vloček •
Katka	100 g goudy • 100 g ementálu • 100 g	zakysané smetany	(5 % tuku) • 2 lžíce pikantního kečupu
Katka	nastrouhaného čedaru * 350 g hladké mouky * 75 g	zakysané smetany	* 100 g másla * 2 vejce * 200 g
Marianne	! Kuřecí tortilly PŘÍPRAVA: 20 MINUT 150 g husté	zakysané smetany	2–3 lžíce nasekaných papriček jalapenos 2 lžíce limetové
Svět ženy	g másla, 250 g měkkého tvarohu, 125 ml	zakysané smetany	, 4–5 lžic mléka, asi 250 g
Svět ženy	6 snítek pažitky, 1 nakládaná okurka, 1 kelímek	zakysané smetany	, sůl * Kuřecí maso nakrájejte na kostky, vložte
Tina	jednoduchý. Smíchejte dohledka 2 lžíce majonézy, 2 lžíce	zakysané smetany	a 1 lžici tvarohu. Přimíchejte 6 lžiček mléka a
Tina	Vyšlehejte 1 kelímek smetany a přimíchejte k ní 2 kelímky	zakysané smetany	a na oslazení také trochu medu. Krém natřete na
Tina	50 g krupicového cukru 50 g kulatých piškotů 100 g	zakysané smetany	Na rebarborovou náplň: 200 g rebarbory 50 ml grenadiny
Tina	: 150 ml 33 % smetany ke šlehání 150 ml	zakysané smetany	80 g moučkového cukru 1 sáček želatiny za studena 1

Tina	máslo a mouku do formy Na náplň: 400 g	zakysané smetany	1 vanilkový pudink v prášku 70 g krupicového cukru 5
Tina	1 vejce Na náplň: 300 g meruněk 200 g	zakysané smetany	60 g moučkového cukru 1 sáček vanilkového cukru 2 vejce
Tina	meruněk olej na smažení moučkový cukr na posypání 200 g	zakysané smetany	1. Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě doměkka
Tina	g nastrohaného parmazánu * 8 snítek tymiánu * 30 g	zakysané smetany	* sůl * mletý černý pepř * olivový olej *
Tina	g droždí • 200 ml teplého mléka • 4 lžíce	zakysané smetany	• špetku soli • 2 žloutky • 2 lžíce rumu
Tina	• 3 vejce • olej na smažení • 200 g	zakysané smetany	• 100 g měkkého tvarohu • 500 g hladké mouky
Vlasta	2 vejce * 2 lžičky vanilkového extraktu * 120 g	zakysané smetany	Krémy: semínka z 1 / 2 vanilkového lusku *
Vlasta	g čerstvých hub * 150 g ricotty * 3 lžíce	zakysané smetany	* 3 vejce * 4 lžíce pažitky * šťáva z
Vlasta	4 velké brambory • 2 lžíce kopru • 4 lžíce	zakysané smetany	• olivový olej • 1 červená cibule • 1 lžíce
Zdraví	dochutíme ginem – pozor na množství! Podáváme se lžící	zakysané smetany	nebo strouhaným sýrem. Olejová bábovka Olinka 150 ml oleje
Blesk zdraví	hrst nasekané pažitky 70 g nastrohaného parmazánu 200 g husté	zakysané smetany	2 nožičky uzené klobásy nakrájené na kolečka JAK NA TO
Blesk pro ženy	g tučného měkkého tvarohu 150 g pomazánkového másla 150 g	zakysané smetany	4 lžíce krupicového cukru šťávu z 1 / 2 citronu
Blesk pro ženy	Na dip: 1 šálek majonézy 1 / 2 šálku	zakysané smetany	1 / 2 šálku strouhané mozzarely 1 / 4 šálku
Blesk pro ženy	slazeného kondenzovaného mléka 400 g polotučného tvarohu 200 g husté	zakysané smetany	šťávu z 1 citronu 2 lžíce rumu cukr dle chuti
Katka) • 1 grapefruit NA DRESINK: • 1 kelímek	zakysané smetany	• 2 lžíce bílého smetanového jogurtu • 1 lžíce hořčice
Katka	hodiny Nepečený dort Pro 5 osob: • 4 kelímky	zakysané smetany	• 1 smetana ke šlehání • 5 vanilkových cukrů •
Katka	plátky biocitronu * 2 středně velké mrkve * 2 lžíce	zakysané smetany	nebo crème franche 1 Cibuli oloupejte, houby oloupejte a
Maminka	příprava: 50 minut 300 g hrudkovitého tvarohu 100 g	zakysané smetany	2 lžíce čerstvých bylinek (pažitka, petrželka , rozmarýn

Tina	mletý černý pepř 250 ml smetany na vaření 4 lžíce	zakysané smetany	2 snítky petrželky Na krutony: 1 menší francouzskou bagetu
Tina	sůl, pepř asi půl svazečku čerstvého koriandru 200 ml	zakysané smetany	1. Cibule očistíme a nakrájíme nadrobno, oloupaný česnek
Tina	. Kelímek smetany ušlehejte dotuha, přidejte dva kelímky husté	zakysané smetany	a med na oslazení. Krém rozetřete na dort,
Tina	smetanovou náplň: 150 ml smetany ke šlehání 150 ml	zakysané smetany	80 g moučkového cukru 1 sáček želatiny zastudena 1.
Tina	cukru 50 g kokosu 50 g kulatých piškotů 100 g	zakysané smetany	Na rebarborovou náplň: 200 g rebarbory 100 ml vody
Tina	ke šlehání * 150 g měkkého tvarohu * 200 g	zakysané smetany	Na 3. vrstvu: 100 ml 31 % smetany
Tina	• 2 banány • 300 g žervé • 200 g	zakysané smetany	• 200 g mascarpone • 4 vejce • 2 lžíce
Tina	3 lžíce krupicového cukru Na krém: • 200 g	zakysané smetany	• 200 g lučiny • 2 lžíce moučkového cukru •
Tina) • 120 g třtinového cukru • 200 g husté	zakysané smetany	• pomerančovou kůru a pistácie na ozdobení 1. Máslo
Tina	3 plátky toastového chleba * 2 vejce * 200 g	zakysané smetany	* strouhanku podle potřeby * 400 g listového těsta *
Vlasta	2 zralá avokáda • 4 uvařená vejce • 4 lžíce	zakysané smetany	• 1 hrst nasekané jarní cibulky + na ozdobu •
Vlasta	• 1 velké jablko • svazeček petrželky • 2 lžíce	zakysané smetany	• 1 lžíce kremžské hořčice • 80 g strouhanky •
Vlasta	vývar nevyvaří na třetinu původního množství. Přimíchejte 125 ml	zakysané smetany	, prohřejte a dochuťte kapkou citronové šťávy, solí a
Žena a život	cukru, špetku soli, 2 vejce, 300 g	zakysané smetany	, 75 g másla, 105 ml horké vody;
Blesk pro ženy	soli 4 lžíce olivového oleje NA OBLOŽENÍ: 200 g	zakysané smetany	150 g creme fraîche 3–4 cibule pažitku 120
Blesk pro ženy	hladkou mouku na podsyp při válení 1 vejce 200 g	zakysané smetany	4 vrchovaté lžíce nutelly POSTUP: Troubu rozehejte na 200
JOY	1 svazek petrželky * 1 svazek pažitky * 1 kelímek	zakysané smetany	* 4 pšeničné tortilly Salát umyjte a nechte okapat.
Katka	2 lžíce oleje • 250 ml bujonu • 50 g	zakysané smetany	• 2 lžičky strouhaného zázvoru • karí • sůl •
Maminka	skořici na posypání 1 lžici másla 2 jablka 300 g	zakysané smetany	Postup: Ve velké míse rozšlehejte vejce s mlékem a
Svět ženy	lžička vanilkového extraktu, 240 g pravého řeckého jogurtu nebo	zakysané smetany	, 2 hrnky čerstvých borůvek, 2 lžíce strouhané kůry

Svět ženy	200 g krupicového cukru, 2 vejce, 185 ml	zakysané smetany	, 1 lžička vanilkového extraktu, máslo a hrubá mouka
Svět ženy	kypřicího prášku, 1 lžička mleté skořice, 180 g	zakysané smetany	, 2 menší zralé banány (rozmačkané nahrubo) Na
Tina	máslo • nastrouhanou kůru z 1 citronu • 280 ml	zakysané smetany	• 280 g polohrubé mouky • 1 balíčku kypřicího prášku
Tina	misce smíchejte dvě lžičky nadrcených mořských řas, dvě lžice	zakysané smetany	a dvě kapky citronové šťávy. Směs naneste na očištěný
Tina	roláda: • 100 g másla • 80 g	zakysané smetany	• 1 lžici nasekaného kopru • 1 lžičku nasekané sterilované
Tina	uzené plece • 250 ml bílého vína • 150 ml	zakysané smetany	• 60 g čerstvého křenu • sůl • mletý černý
Vlasta	lžice sádla • 1 lžice sladké papriky • 100 ml	zakysané smetany	• 1 / 2 svazku pažitky • sůl 1 Ryby
Blesk zdraví	* 3 ředkvičky * 3 vejce natvrdo * řeřichu * kelímek	zakysané smetany	* 1 / 2 oloupané salátové okurky * 1 lžičku
Blesk pro ženy	lžičkách oleje a opepřete. Přidejte lžici petrželky a lžici	zakysané smetany	. K žampionům a zelí si dejte jeden houskový knedlík
Blesk pro ženy	sůl pepř listy salátu NA JALOVCOVOU SMETANU: 100 g	zakysané smetany	1 lžici majonézy 2–3 kuličky jalovce žampiony,
Blesk pro ženy	200 g bílé čokolády 300 g měkkého tvarohu 200 g	zakysané smetany	, tučné 30 % 250 g čerstvých malin POSTUP:
Blesk pro ženy	NÁPLŇ 500 g měkkého tučného tvarohu 2 vejce 6 lžic	zakysané smetany	50 g krupicového cukru 1 lžičku vanilkového extraktu 150 g
Blesk pro ženy	formy sůl NA NÁPLŇ 50 g nízkotučného tvarohu 50 g	zakysané smetany	2 vejce 100 ml polotučného mléka 150 g moučkového cukru
Blesk pro ženy	slaniny 100 g majonézy 50 g brusinkového kompotu 20 g	zakysané smetany	salátové listy rukolu sůl a pepř POSTUP: Jelení maso
Blesk pro ženy	sůl, pepř olej km na smažení 250 ml z	zakysané smetany	1 lžici nasekaného kopru 1 lžici citronové šťávy 1 lžičku
Blesk pro ženy	porce): 2 250 g měkkého tvarohu 200 g	zakysané smetany	1 mango hrst malin 3 lžice moučkového tan cu cukru
Blesk pro ženy	4 porce): 500 g měkkého tvarohu 2 lžice	zakysané smetany	500 g lesního ovoce 2 vanilkové cukry 1 lžičku citronové
Blesk pro ženy	anglické slaniny * 50 g nastrouhaného parmezánu * 2 lžice	zakysané smetany	* 1 cibuli * olej na smažení * 1 lžici
Dieta	5 g olivového oleje 250 ml zeleninového vývaru 20 g	zakysané smetany	50 g uzeneho lososa sůl, pepř Postup: Na
Katka	a oregana • 400 g pasírovaných rajčat • 200 g	zakysané smetany	• 150 g strouhaného sýra 1 Tortellini vařte na skus

Katka	tymiánu • 1 kelímek smetany ke šlehání • 1 kelímek	zakysané smetany	• citronová šťáva • 800 g brambor • petrželka 1
Ona DNES	g strouhané goudy nebo ementálu? strouhanka? 4 lžíce	zakysané smetany	Z hlávky odebereme vrchní listy, rozpůlíme ji, vyřízneme
Tina	kozího sýra • 200 g creme fraîche (nebo tučné	zakysané smetany) • mletý černý pepř • 1 lžíce rozmarýnových lístků
Tina	plátků uzeného lososa • 3 vejce • 150 g husté	zakysané smetany	(nebo creme fraîche) • 1 svazeček kopru •
Tina	200 ml smetany • mletý bílý pepř • 200 ml	zakysané smetany	• 500 g brambor • 4 vejce 1. Kopřivy
Tina	30 % smetany • 1 snítku estragonu • 200 g	zakysané smetany	• 600 g nových brambor 1. Kuřecí prsa očistíme
Vlasta	• pošírovaný losos (z krabičky) • 2 lžíce	zakysané smetany	• 1 lžíce natrhaného kopru (lze nahradit nasekanou petrželí
Žena a život	Geniální na hovězí KRÉMOVÝ MEDOVÝ DRESINK Rozmíchejte 3 lžíce	zakysané smetany	, 2 lžíce citronové šťávy, 1 lžičku dijonské hořčice
Žena a život	rozmixujte ostružiny ponorným mixérem a propasírujte. 200 g tučné	zakysané smetany	rozšlehejte. 1 pusinku rozdrťte. Na každou pusu natřete
Žena a život	1 pusinku rozdrťte. Na každou pusu natřete lžiči	zakysané smetany	. Navrstvěte borůvky a ostružiny. Zalijte omáčkou a posypte
Žena a život	2 vejce, 130 g polohrubé mouky, 50 ml	zakysané smetany	, špetka soli; NÁPLŇ: 60 g vypeckovaných višní
Žena a život	banány. Přidejte 2 lžíce burákového másla a 2 lžíce	zakysané smetany	a rozmixujte. Pak vmíchejte nastrouhanou tmavou čokoládu a 2
Katka	pudivku v prášku • 6 plátů želatiny • 300 g	zakysané smetany	• 50 ml vaječného likéru • 200 g smetany 1
Katka	ze želatiny vodu a rozpusťte ji. Vmíchejte 2 lžíce	zakysané smetany	, přidejte ji do zbývajících zakysané smetany a dejte do
Katka	g tvarohu (20 % tuku) • 200 g	zakysané smetany	• 20 g solamylu • nastrouhaná kůra z 1 bio
Tina	Nastrouhejte 150 g karotky a smíchejte ji s 250 g	zakysané smetany	. Přidejte lžičku koření tandoori masala, půl lžičky worcesterské
Tina	mletý černý pepř • 150 g ricotty • 3 lžíce	zakysané smetany	• 3 vejce • 4 lžíce nasekané pažitky • šťávu
Tina	150 ml 30 % smetany ke šlehání • 150 g	zakysané smetany	• 500 g bramborových noků 1. Česnek oloupeme a
Tina	g moučkového cukru • sáček vanilkového cukru • 50 g	zakysané smetany	• 200 g polohrubé mouky • lžičku kypřicího prášku do

Vlasta	, 1 lžičkou smetanového křenu a 2–4 lžícemi	zakysané smetany	. Vmíchejte nasekané bylinky – ideální je 1 hrst kopru
Aha!	* 250 ml smetany ke šlehání Inzerce * 3 lžíce	zakysané smetany	* hladkou mouku Příprava: Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka
Sedmička	a ihned podáváme. Do talíře pak ještě přidáváme lžíci	zakysané smetany	. Palačinky naslano Pustíte se do toho: 1 Do
Rytmus života	1 palice česneku 1 menší cuketa DRESINK: 200 g	zakysané smetany	hrst nasekané petržele sůl KALORICKÁ HODNOTA: 1 porce asi
Aha!	lístků bazalky. Tyčovým mixérem polévku rozmixujte. Vmíchejte trochu	zakysané smetany	a podávejte. Dobrodince týral a pak zavraždil! Nabídl
Aha!	1 hlávkou červeného zelí * 2 vejce * 200 ml	zakysané smetany	* cukr * pepř * ocet * sůl POSTUP:
Aha! neděle	malinami Potřebujeme: * 500 čerstvých malin * 400 g	zakysané smetany	* 1 citron * 50 g cukru krupice * 3
Nedělní Blesk	% 6 dílků čokolády na vaření 2 dcl mléka Kelímek	zakysané smetany	Vanilkový cukr 30 g kokosu na posypání Likér dle chuti
Aha!	ml slunečnicového oleje * 100 ml vody * 100 g	zakysané smetany	* 125 g hladké mouky * 125 g polohrubé mouky
Aha! neděle	g uzeného lososa?? 200 g ricotty?? 100 g	zakysané smetany	?? 2 lžíce nadrobno nasekaného kopru?? 1 lžičku želatiny
Blesk	* 1 / 2 ks ledového salátu * 100 g	zakysané smetany	* mletý pepř, sůl Vepřové kostky na rozmarýnu Suroviny
Moje rodina	4 kuličky nového koření * sůl * 150 g husté	zakysané smetany	na ozdobení POSTUP: Rajčata krátce spaříme ve vroucí vodě
Moje rodina	talířů nebo misek a každou porci před podáváním ozdobíme kopečkem	zakysané smetany	. Slepíčí kaldoun Polévka: droby z jedné slepice *
Překvapení	žloutek • sůl • 100 g majonézy • 300 g	zakysané smetany	• 1 stroužek česneku • 1 lžíce najemno nasekaného čerstvého
STYL	2 vejce * 4 ančovičky * plocholistá petržel * hrnek	zakysané smetany	* sůl, pepř Příprava: 1 Brambory uvaříme ve
Týdeník televize	olej Dip: * 1 svazek kopru * 200 g	zakysané smetany	* 1 / 2 citronu 1 Vepřovou panenku očistíte a
Týdeník Květy	papír jistě koupit můžete, ale co s platem kelímků	zakysané smetany	? Mít přehled o tom, co máte v ledničce
Překvapení	olej a máslo na smažení Krém: * 200 g	zakysané smetany	* 250 g smetany ke šlehání * 2 lžíce amaretta
Překvapení	200 g ementálu • 2 menší pomeranče • 100 ml	zakysané smetany	• hrst pražených mandlí • bagetky k podávání • slané
Týdeník televize	křehkých sušenek * 250 g měkkého tvarohu * 100 g	zakysané smetany	* 50 g cukru * 100 g 30 % smetany

Překvapení	a podávejte s topinkami potřenými česnekem, případně se lžící	zakysané smetany	. Chuť a sílu česnečky ještě znásobíte, když ji
Překvapení	na čtvrtiny, poprašte moučkovým cukrem a talíře ozdobte kopečkem	zakysané smetany	s lístkem čerstvé meduňky. NOVINKY na trhu PEČTE ZDRAVĚJI
Překvapení	na stůl. Listový salát s krevetami • 1 lžice	zakysané smetany	• 1 lžice křenové pasty • šťáva z 1 bio
Překvapení	špetka soli • 1 lžička citronové šťávy • 2 lžice	zakysané smetany	• 50 g máku • máslo a krupicový cukr na
STYL	1 sáček černého čaje * šálek povidel * 150 ml	zakysané smetany	* 50 ml šlehačky * šálek strouhanky * sůl *
Překvapení	knedlíkům se hodí spousta posypů. Skvělou volbou je kombinace	zakysané smetany	, skořice a cukru, ale vynikající variantu nabízejí i
Překvapení	nalijte polévku. TIP Do každé porce přidejte 1 lžici	zakysané smetany	a posypte petrželkou PIKANTNÍ KRÉMOVÁ POLÉVKA • 2–3
Překvapení	a ozdobte čerstvým tymiánem. Ihned podávejte TIP Místo kopečku	zakysané smetany	ozdobte polévku kořeněnou cizrnou, je efektní a skvěle chutná

Příloha 2: Vybrané věty pro slovní spojení *červeného vína*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Život a soužití	měsíček limetky a kostky ledu. Kromě vzácně vypité skleničky	červeného vína	Kristýna alkohol důsledně odmítala. Teď okouzlená prostředím, fotografiemi
Zrzka se odhaluje	ještě do postele, a tak jsem si nalila sklenici	červeného vína	a zašla do patia. Padla jsem do jedné z
Anežka	“ dodá rozčileně. Julie sedící naproti ní drží sklenku	červeného vína	za nožku a nervózně jí otáčí. V duchu si
Hotýlek	skleněném tácku hned vedle talíře se šunkovými chlebičky a láhve	červeného vína	. Na vnější dojem si Renata Fikejzová potrpěla. Nábytek
Vězněná	Ve skříňce pod kuchyňským dřezem jsem nějakým zázrakem našel láhev	červeného vína	, a protože jsem nic lepšího po ruce neměl,
To je dost, žes zavolal	hosté spatří prostřený stůl se starými křesly a také demižon	červeného vína	. Pootevřenými dveřmi proudí dovnitř teplejší vzduch zvenčí. „
Rubikova kostka	Ke čtyřem čistým sklenicím přibýly další dva kalichy. Láhev	červeného vína	se na stěně zmnožila v trojici šedých komínů. Na
Pravý leopardí kožich	“ odbyl ji. Objednali si pizzu a otevřeli láhev	červeného vína	. Tinka mu vyprávěla o Janě, o neštěstí,
Pravý leopardí kožich	kousky mozzarely a rajčete, posypaná	červeného vína	. Snídani pro ni vařil vlastně poprvé, všechno je

	oreganem a zapíjená deckou		
Dům s vypůjčeným výhledem	Ano, promiňte. Jistě, “ ukáže na lahev	červeného vína	. „A také vodu. Děkuji. “ S
Stvoření	sedí na kraji chodníku u popelnic, vedle sebe zbytek	červeného vína	v krabici, ušmudlané a zmačkané, jak ji celou
Svatý rváč	mlsně olízl prsty. Společně pak tuto degustaci zapili trochou	červeného vína	. V den korunovace se na nádvoří už od božího
Tajemství ohnivých koulí	slepice. K té si mohl dát i dvě deci	červeného vína	. „Třeba tu Tomeček objeví nějakého zajímavého tvora,
Chce to jen pobavit se	, “ řekl s námahou a zvedl ruku s lahví	červeného vína	. „Podívej, co sem ti koupil. “
Spolehni se!	francouzské putyce jsme si dali báječný oběd a vypili lahvinku	červeného vína	. Pití do našeho denního repertoáru běžně nepatřilo, a
Nepřestávej, miláčku	Praha, Vyšší Brod. Najednou před ní stála sklenka	červeného vína	. „Klidně si dejte. Auto dnes nepotřebujete a
Nepřestávej, miláčku	. Včera jsem se musela uklidnit. Vypila jsem lahev	červeného vína	a dnes ještě trochu. Jdu vyřídít pozůstalost. Je
Nepřestávej, miláčku	palačinky a byly mnohem chutnější. Doma si dali skleničku	červeného vína	a šli spát. Arni byl nezvykle unavený, a
O skryté Slávě a jiné texty	se vína,“ a podal mi nádhernou křišťálovou číši	červeného vína	. Rozprávěli jsme pak o obyčejných věcech, popíjeli,
Matka vzala roha	představě kavárenského hosta. U číšníka si objednal druhé dvoudeci	červeného vína	(ještě na jednu měl) a z paničky,
Matka vzala roha	Ale rozhodně ne líp. Vytáhl z báglu nedopitou láhev	červeného vína	a do sešitku si poznamenal: Jsem člověk zastrčených pláček
Povídky na tělo	zasunul k oknu a místo obvyklého čaje si poručil sklenku	červeného vína	. Měl pocit, že si ji za dlouhý den
Ve stínu Říše	blondýnku, která mi na znamení pozdravu symbolicky připila sklenkou	červeného vína	. S Barbarou Klopfen tvořily poněkud nesourodou dvojici, protože
Řeckořím	Procházejí se v mých láskou unavených vlasech. Jako zbytek	červeného vína	. Poslední paprsky ustupují. Byl jsem veselejší. O
Žaltář	kdysi na svém balkónu, do ruky mu vložila sklenku	červeného vína	. Noční Praha vrhala slávky k stromům, zapichovali se
Apollónové s černými olivami	někde zábradlí, na okraji mají černou linku kapky rozlitého	červeného vína	, jak jen několik tichých kroků. S prozrazujícím srdcem
Obyčeje a slavnosti v české lidové kultuře	pokoupat. Každý měl v kapse láhev sladké kořalky nebo	červeného vína	na počastování. Největší regracia byla v tom, když

V koutě štěstí nehledej	sádla sůl pepř bobkový list nové koření 0,3 l suchého	červeného vína	100 ml koňaku Na omáčku: brusinkový kompot 200 ml
V koutě štěstí nehledej	ml koňaku Na omáčku: brusinkový kompot 200 ml sladkého	červeného vína	šťáva ze dvou pomerančů kůra z jednoho citronu nebo pomeranče
Praha avantgardní	, vzala jednu z nich a nalila mi z láhve	červeného vína	. Její tykání a oslovení Maruško mě nepřekvapilo. Věděla
Praha avantgardní	Všecky krásy světa, 1985) A při druhé sklence	červeného vína	prý opadal i ostych z toho, že Hora už
Dandy nezná lásky k ženě	s nímž do bordelu chodívá a po několika sklenkách těžkého	červeného vína	, podléhá. Živočišně souloží s Kamilou, aby se
Euro	nad tím mávne rukou a nahoře si hned objedná sklenku	červeného vína	, které má rád stejně jako ženy a auta.
Grilování	na straně 00) Na marinádu: 100 ml suchého	červeného vína	, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce worcesterské omáčky
Grilování	, olej na potření Na marinádu: asi 400 ml	červeného vína	, mletý hřebíček a badyán, několik drcených kuliček pepře
Grilování	pepř Na marináda: 4 lžíce oleje, 4 lžíce	červeného vína	, několik plátků citronu, 1 bobkový list, 1
Domácí zavařování	menších hřibovitých hub, 0,2 kg jeřabin, 0,3 l	červeného vína	, 2 cibule, olivový olej, nové koření,
F.O.O.D.	cibule 1 mrkev 1 petržel 150 g lišek 200 ml	červeného vína	500 ml hovězího vývaru 4 kuličky jalovce 2 snítky tymiánu
F.O.O.D.	g choriza + 250 g cherry rajčátek + 100 ml	červeného vína	+ 200 ml rajčatového pyrė + 500 ml zeleninového vývaru
F.O.O.D.	+ 1 větší cibule + 1 fenykl + 500 ml	červeného vína	+ asi 2 l telecího vývaru + asi 200 g
F.O.O.D.	3 lžíce olivového oleje + 1 l vývaru, sklenka	červeného vína	+ 400 ml rajčatové passaty + sůl + čerstvě umletý
Moje zdraví	camembertu či eidamu. Když si k tomu přidáte sklenku	červeného vína	, rozhodně uděláte dobře. Zimní výživa Žaludek potřebuje v
Zemědělec	letech může vyrobit až 400 lahví bílého, růžového a	červeného vína	. Jeho specialitou je Sundom White, který vznikl kombinací
Vinař-sadař	Po dvaceti letech šlechtění spatřil světlo světa první pokusný sud	červeného vína	. Tato odrůda, která nese znaky německého a francouzského
Computer	nerozznává scénu, foťák tedy netuší, jestli fotíte skleničku	červeného vína	ve sklepě nebo otevírací dobu muzea. Dlužno dodat,
Život mezi beznadějí a úspěchem	k pětadesátým narozeninám, důkladně jsem ho předtím při sklence	červeného vína	vyzpovídal. Mohl jsem pak bez zaváhání podle jeho vlastního

MUDr. Jan Cimický	pololetí třetáku odcházel. Vybrali jsme peníze, koupili demižon	červeného vína	a kytku a šli jsme se s ním rozloučit.
Zápisky legionáře	ráno. Abych se poněkud rozveselil, vypil jsem trochu	červeného vína	. Ostatní hoši byli též poněkud nachmelení, tak jsme
Metro	45 na Rádiu Impuls. Vědci tvrdí: Sklenka	červeného vína	vám nahradí hodinu cvičení Další výzkum potvrdil, že sklenka
Metro	vám nahradí hodinu cvičení Další výzkum potvrdil, že sklenka	červeného vína	denně prospívá našemu zdraví. Dřívější studie ukázaly, že
Metro	neměli v žádném případě překračovat doporučenou denní dávku dvou decilitrů	červeného vína	. Větší množství totiž obsahuje příliš mnoho alkoholu, který
Metro	vědci ještě lepší zprávu. V kombinaci s jednou sklenicí	červeného vína	denně budou účinky cvičení výraznější. Resveratrol totiž zvyšuje fyzickou
Reflex	to všechno naskládejte porce ryby, zalijte dvěma deci dobrého	červeného vína	, maso ještě osolte a opepřete a dejte do trouby
Mladá fronta DNES	, víze může pronášet kdekdo, třeba i se sklenkou	červeného vína	v ruce, ale opravdovou práci odvádí málokdo. K
Lidové noviny	litrů červeného. Jaká je cena litru bílého a litru	červeného vína	? Řešení: Připraveno ve spolupráci s Petrem Husarem a
Respekt	pokládat – množství podávané látky totiž odpovídalo zhruba tisíci lahvím	červeného vína	denně. Závěr přehledu tedy zní, že malé množství
Týden	Půlmaraton je maximum rozumného. A večer dvě deci kvalitního	červeného vína	, jak někteří vaši kolegové doporučují. Skutečně pomáhají?
Týdeník Echo	přirovnat k účinku, jaké má na lačno vypitá lahev	červeného vína	. Obecně to není nijak prospěšné, ale ten pocit
Metro	Lavina * Ingredience – 45 ml Becherovky – 120 ml	červeného vína	– 20 ml medu – 10 ml čerstvé limetkové šťávy
Deníky Bohemia	a vůni čerstvého ovoce. Použili jsme kolem 5 litrů	červeného vína	. Uživatele sklenička Sangrie osvěžila a někteří si přáli další
5plus2	g vepřové panenky, 32 sušených švestek, 4 dcl	červeného vína	, cukr, švestková povidla, 20 g másla,
Doma DNES	1 lžíce hořčičného semínka 0,15 kg třtinového cukru 100 ml	červeného vína	50 ml vinného octa 3 červené cibule 2 lžíce medu
Chatař & chalupář	2 na podporu správné činnosti mozku lékaři doporučují vypít skleničku	červeného vína	denně 3 Je dobré si uvědomit, že s pamětí

Pěkné bydlení	Nadcházející dlouhé zimní večery je nejlepší strávit se sklenkou	červeného vína	- například s Tempranillo Crianza z vinařství Sierra Cantabria z
Chatař & chalupář	červené řepy, 300 g rýže, 80 ml suchého	červeného vína	, 1 litr kuřecího vývaru, sušený tymián, 1
Marianne bydlení	nejlépe zaboření v některém z pohodlných křesel se sklenkou dobrého	červeného vína	v ruce. Domek je postavený na úpatí vyhaslé sopky
Pěkné bydlení	se šesti sklenicemi Oeno (620 ml) a lahví	červeného vína	za 7404 Kč. GRAND ROYAL Sklenice na červené a
Blesk pro ženy	, ořeších a semenech. Super je i pravidelná sklenička	červeného vína	s obsahem resveratrolu, ale účinný je i kurkumin v
Tina	cukety • 220 g lilku • olej • 100 ml	červeného vína	• 150 ml zeleninového vývaru • 250 g sterilované cizrny
Tina	si připravíme: 800 g drůbežích jater 400 ml portského	červeného vína	, 200 g slaniny, 1 cibuli 4 stroužky česneku
Tina	100 g kompotovaných brusinek 100 ml portského vína 100 ml	červeného vína	2 plátky želatiny 1. Játra očistíme, nakrájíme,
Tina	g rajčatového protlaku mletý černý pepř, sůl 400 ml	červeného vína	20 g hladké mouky 50 g másla, 300 ml
Vlasta	maso, přičemž každý den si ženy mohly vychutnat skleničku	červeného vína	, muži dvě. Účastníci v druhé skupině měli v
Xantypa	Příjemné teplo vybízí k zahálčivosti. Objednáte si tedy sklenici	červeného vína	a znovu pečlivě zkoumáte tvář pijáka, spisovatele na fotografii
Blesk zdraví	2 lžičky mleté papriky 1 lžiči rajčatového protlaku 150 ml	červeného vína	sůl a mletý černý pepř 3 litry zeleninového vývaru hrst
Katka	cherry rajčátek • 1 lžička cukru • 125 ml suchého	červeného vína	• 250 ml vývaru POSTUP: 1 Plátky masa lehce
Katka	lžíce oleje • 1 lžíce rajského protlaku • 250 ml	červeného vína	• 4 snítky tymiánu • 2 lžíce studeného másla POSTUP
Katka	750 g hovězí klišky • 1 cibule • 0,3 l	červeného vína	• hovězí vývar • sůl, pepř • olej Bramborové
Marianne	, nebrečela, ani nevyhrožovala. Dala jsem si sklenku	červeného vína	a přemýšlela, co je v našem vztahu po dvaceti
Marianne	po narození našeho prvního syna, vypili jsme dvě lahve	červeného vína	a pomilovali se ještě v autě na parkovišti před restaurací
Ona DNES	* 1 rovná lžička hladké mouky * 100 ml portského	červeného vína	* 4 lžíce naložených žampionů 1. Steaky lehce naklepeme
Ona DNES	kg kančí plece * 1 lžíce jalovčinek * 200 ml	červeného vína	* 2 lžíce oleje * 4 střední cibule * 1

Ona DNES	plátků anglické slaniny * 2 bobkové listy * 100 ml	červeného vína	1. Rýži propláchneme ve studené vodě, zalijeme studenou
Ona DNES	sušeného rozmarýnu * 2 bobkové listy * 300 ml suššího	červeného vína	* sůl * pepř * 1 l hovězího vývaru 1
Svět ženy	vám odreagovat se od všedních starostí. DVĚ DECI Sklenka	červeného vína	denně dodá tělu antioxidanty a další látky, jež pomáhají
Tina	tuk v kapslích. Večer před představení si dám skleničku	červeného vína	a pak svých osm hodin spánku, " líčí svůj
Vlasta	JÍDLO A PITÍ Míchaná vajíčka na cibulce. Sklenka dobrého	červeného vína	, ideálně Rioja. NEJ FILM Je třeba zabít Sekala
Blesk pro ženy	rozmarýn) • 3 lžíce švestkových povidel • 400 ml	červeného vína	• 3 lžíce fíkového balzamikového krému Kalamáta Papadimitriou • 1
Blesk pro ženy	lázeň, do které si přilévá dvě až tři deci	červeného vína	. To totiž obsahuje AHA kyseliny, které odstraňují odumřelé
Blesk pro ženy): 4 kachní prsa 3 lžíce medu 4 lžíce	červeného vína	2 jablka šťávu z 1 citronu med 1,5 lžíce másla
Blesk pro ženy	list nové koření celý pepř 1 litru vína Madeira nebo	červeného vína	5 lžic brusinkové zavařeniny POSTUP: Nakrájejte slaninu, kořenovou
Marianne	hovězího masa 5 velkých mrkví 2 červené cibule 2 lahve	červeného vína	2 větvičky čerstvého tymiánu 1 větvička čerstvého rozmarýnu 1 větvička
Marianne	2 lžíce oleje 3 naběračky tekutiny z masa nebo hrnek	červeného vína	sůl 1 Cibulky oloupejte a nechte v celku. Snažte
Ona DNES	pepře? 2 lžíce rajského protlaku? 500 ml suššího	červeného vína	? 500 ml hovězího vývaru? sůl? pepř?
Tina	lžičky mouky • 2 bobkové listy • 150 ml suchého	červeného vína	• 500 ml zeleninového vývaru • lahůdkovou mletou papriku Příprava
Tina	lžíce brusinek nebo švestkových či jiných povidel • 100 ml	červeného vína	• 300 ml 33 % smetany ke šlehání • 1
Tina	minut a pak obsah vylijte. 39 Past ze zbytku	červeného vína	Není-li vám líto zhruba jedné deci vína na
Tina	1 cibuli • 60 g rajčatového protlaku • 200 ml	červeného vína	• 200 ml vývaru 1. Maso očistíme a pak
Tina	• 8 rajčat • 3–4 lžíce octa z	červeného vína	• 2–3 lžíce medu • 3–4
Tina	200 g mletého masa • 1 vejce • 2 lžíce	červeného vína	• asi 3 lžíce strouhanky • sůl • mletý černý
Vlasta	olivového oleje • 300 ml rajčatové šťávy • 100 ml	červeného vína	• 1 lžíce vypeckovaných oliv • petrželová nať • 1

Xantypa	Zahrada, rostliny, klid, samota a sklenka suchého	červeného vína	. UPJATOST Upjatí lidé jsou komičtí. V jejich přítomnosti
Blesk pro ženy	4 porce): 300 g listového těsta 1 dl	červeného vína	600 g mletého hovězího masa 1 malou cibuli 1 malou
Blesk pro ženy	• 4 cibule • 4 snítky tymiánu • 200 ml	červeného vína	• hovězí vývar podle potřeby • sůl, pepř •
Elle	česneku 1 kg nasekaných hub 1 lžička tymiánu 4 lžice	červeného vína	půl kostky bujonu 100 g kešu nebo arašídů 2 lžice
Katka	a zeleninu. Výpek v pekáči povařte se 400 ml	červeného vína	. Pak ho přidejte se 4 l vody a kořením
Maminka	rad k vyvolání porodu: chůzi do schodů, sklenku	červeného vína	, čaj z maliníku, horkou koupel nebo sex.
Tina	lžici hnědého cukru • 250 g šalotky • 150 ml	červeného vína	• 3 lžice balzamikového octa • 2 bobkové listy •
Tina	+ na formu • 1 nastrohané jablko • 200 ml	červeného vína	• pepř • po 100 g rozinek a sušených švestek
Tina	g celeru * 140 g rajčatového protlaku * 500 ml	červeného vína	* 500 ml hovězího vývaru * 2 bobkové listy *
Tina	* šťávu z 1 / 2 citronu * 200 ml	červeného vína	* 150 ml vývaru * 300 g červeného hroznového vína
Vlasta	rajčatového protlaku • tymián • rozmarýn • 200 ml kvalitního	červeného vína	• 1 palice česneku • sůl • pepř Rozmarýnové brambory
Žena a život	dijonské hořčice * extra panenský olivový olej * 50 ml	červeného vína	Barolo * 2 lžice červeného vinného octa 1 Troubu rozpalte
Blesk pro ženy	se pít neslazené nápoje, denně si můžete dát deci	červeného vína	. Jezte ryby a používejte olivový olej. Každé ráno
Blesk pro ženy	hovězího masa * 200 g čerstvých hříbků * 100 ml	červeného vína	* 1 cibuli * 1 stroužek česneku * 1 lžici
Blesk pro ženy	(NA 4 AŽ 5 SKLENIC): 1 l	červeného vína	5 hřebíčků 150 g třtinového cukru 2 hvězdičky badyánu 1
Blesk pro ženy	(NA 4 AŽ 5 SKLENIC): 1 l	červeného vína	4 lžice medu 3 tobolky kardamomu 1 svitek skořice 3
Blesk pro ženy	(NA 4 AŽ 5 SKLENIC): 1 l	červeného vína	1 svitek skořice 5 hřebíčků špetku mletého zázvoru 120 g
Katka	• pepř • 1 lžice rajského protlaku • 250 ml	červeného vína	• 2 bobkové listy • 300 ml hovězího fondu •
Katka	spolu s ní orestujte rajský protlak. Přilijte 150 ml	červeného vína	a uveďte do varu. Přidejte 100 ml vína a
Maminka	příjemným a údajně zaručeným prostředkem	červeného vína	, kterou byste si ideálně měla dát minimálně jednou za

	pro povzbuzení plodnosti je sklenice		
Ona DNES	hladké mouky?? 1 lžíce mleté papriky?? 200 ml	červeného vína	?? zeleninový vývar dle potřeby?? 400 g očištěné dýně
Svět ženy	1 plátek želatiny, 2 lžíce medu, 300 ml	červeného vína	, 1 hvězdička badyánu, hladkolistá petrželka na ozdobení,
Tina	krupicového cukru • šťávu z 1 pomeranče • 200 ml	červeného vína	• 1 lžíce bramborového škrobu 1. Chléb na kostičky
Tina	cibule • olej • 40 g cukru • 50 ml	červeného vína	• 2 lžíce vinného octa • 5 snítek čerstvého tymiánu
Tina	cibuli • husí sádlo na restování • cca 200 ml	červeného vína	• 70 g loupáných mandlí • 100 g krupicového cukru
Vlasta	• 1 / 2 lžičky cukru krupice • 100 ml	červeného vína	• 2 lžíce olivového oleje • 1 lžíce citronové šťávy
Zdraví	, pepř 8 lžic švestkových povidel hrst mandlí 2 dl	červeného vína	toastový chléb Jehněčí kýtu nebo plec rozdělte na třetiny.
Aha! neděle	a kořen kozlíku lékařského. Různé nápoje Vhodná je sklenice	červeného vína	denně ke snížení rizika onemocnění mocnění srdce. Doporučuje se
Blesk	by vyhráli evropský titul. Plechovky od piva, lahev	červeného vína	, na zemi oharky cigaret – to vše se válelo
Sedmička	stroužky česneku * 3 lžíce olivového oleje * 100 ml	červeného vína	* 2 lžíce červeného vinného octa * sůl, čerstvě
Rytmus života	rostlinného oleje! 2 lžíce krupicového cukru! 200 ml	červeného vína	! 2 cibule! sůl! 250 g majonézy!
Nedělní Blesk	Čapek s expertkou Kateřinou Neumannovou připili na počest Vítkové sklenicí	červeného vína	, Robert Záruba přidal vsedě oslavný taneček. Tak jen
Blesk	si pár vyšel na procházku a pak se se sklenicemi	červeného vína	tiše usadil na zápraží. Místo romantiky však oba koukali
Lidé a země	našich ryb. Ty rozmixuje s kondenzovaným mlékem a láhví	červeného vína	. Chutná to ještě mnohem hůře, než si myslíte
Překvapení	cukru krupice • 300 g čerstvých malin • 200 ml	červeného vína	s ovocným aroma (Frankovka nebo Svatovavřínecké) Plátkovou želatinu
Magazín Víkend DNES	měl detoxikovat, pokud budu denně pít jen tři deci	červeného vína	? Pak mi to játra nezničí. Pokud ho piju
Týdeník televize	ČERVENÉ VÍNO Ačkoli jde o alkohol, střídme pití	červeného vína	posiluje zdraví. Obsahuje resveratrol, látku, která sehrává
Moje rodina	má skořicové víno, na které potřebujeme lahev bílého nebo	červeného vína	podle toho, které nám víc chutná, přidáme dva

Překvapení	šalotky * 300 g mletého hovězího masa * 150 ml	červeného vína	* 100 g na kostičky nakrájeného choriza * 1 lžíce
City DNES	jídlem, meze nekladou. Kromě klasiky – bílého a	červeného vína	– lze sáhnout třeba po stále oblíbenějším růžovém vínu nebo
STYL	olej na smažení * 250 g švestek * 200 ml	červeného vína	* cukr podle chuti * máta Nejprve utvořte z droždí
Překvapení	• 2 upečené nebo uvařené červené řepy • 120 ml	červeného vína	• 1 l zeleninového vývaru • 1 cibule • 2
Magazín Práva	chůze – přibližně 5 km denně, ** malé množství	červeného vína	, asi 2 dcl Dnes už na internetu najdeme organizace

Príloha 3: Vybrané věty pro slovní spojení *vlašských ořechů*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Rubikova kostka	chytne za malíček. Hanuše vzala do ruky fóliový sáček	vlašských ořechů	. „Ale i kdyby byla pravda tohle — “
Moje psychologie	100 g polníčku, 120 g jahod, 15 g	vlašských ořechů	, 100 g čerstvého kozího sýra, 6 lžic olivového
Vaříme snadno a rychle	2 osoby 1 / 2 středního celeru 2 lžíce nastrohaných	vlašských ořechů	2 lžíce majonézy 2 lžíce kysané smetany ½ citronu Čerstvě
Vaříme snadno a rychle	střední rajčata 1 svazek rukoly 100 g mozzarely 2 poloviny	vlašských ořechů	na ozdobu Zálivka: 2 lžíce olivového oleje 1 lžíce
Vaříme snadno a rychle	kapusty 2 stroužky česneku nakrájeného na kostičky 2 lžíce drcených	vlašských ořechů	Čerstvě mletý pepř, sůl Kapustu omyjeme, osušíme a
Grilování	nebo mléko podle potřeby, 2–3 lžíce posekaných	vlašských ořechů	, čerstvé bylinky, mletý bílý pepř, sůl v
Grilování	150 g sýra s modrou plísní, 2 lžíce pokrájených	vlašských ořechů	, trochu smetany, 4 kusy alobalu, máslo na
Grilování	Náplň: 100 g žervé nebo tvarohového sýra, hrst	vlašských ořechů	Hrušky rozpůlíme a odstraníme jádřince. Pokapeme je citronovou šťávou
Domácí zavařování	1 citron, 0,05 l brandy, 100 g sekaných	vlašských ořechů	Jablka rozčtvrtíme, zbavíme jádřinců a pokrájíme. V dostatečně
F.O.O.D.	arašídového, ten nemá výraznou chuť) 100 g mletých	vlašských ořechů	250 ml plnotučného mléka špetka soli 450 g hladké celozrnné
F.O.O.D.	50 ml plnotučného mléka 1 vejce 1 jablko 50 g	vlašských ořechů	petrželka sůl a pepř 100 g plátků anglické slaniny 50
F.O.O.D.	sůl rostlinný olej 100 g prorostlé anglické slaniny 50 g	vlašských ořechů	4 vepřové kotlety (800 g) sůl a pepř

F.O.O.D.	– 12 ks příprava: 30 minut 150 g mletých	vlašských ořechů	100 g dětské krutí šunky 1 listové těsto 200 g
F.O.O.D.	krupicového cukru 1 lžičky mleté skořice 1 hrnek nadrobno nasekaných	vlašských ořechů	1 vejce řepkový olej trocha vody moučkový cukr na posypání
F.O.O.D.	třtinového cukru + 2 lžičky skořice + 200 g mletých	vlašských ořechů	+ 1 šálek máku + 150 ml slunečnicového oleje +
F.O.O.D.	: 40 minut + chlazení + pečení + 90 g	vlašských ořechů	+ 70 g teffové mouky + 70 g hnědé rýžové
F.O.O.D.	cm PŘÍPRAVA: 35 minut + pečení + 70 g	vlašských ořechů	+ 180 g raw medu + 4–5 středních
F.O.O.D.	olej na vymazání + 100 g datlí + 50 g	vlašských ořechů	+ 1 hrnku kuskusu VŠECHNY DRUHY MOUKY prosejte do mísy
F.O.O.D.	g studeného másla + 1 kg jablek + 1 hrst	vlašských ořechů	+ 2–3 lžičky skořice + moučkový cukr na
F.O.O.D.	a žampiony. Tarte vergeoise: Koláč s náplní z	vlašských ořechů	, vajec, vysokoprocentní kysané smetany a piva, který
F.O.O.D.	minut + 6 plátků toastového chleba + 1 00 g	vlašských ořechů	+ 1 hrst sušených brusinek + 6 sušených nesířených meruněk
F.O.O.D.	4 porce PŘÍPRAVA: 15 minut + 1 50 g	vlašských ořechů	+ 5 snítek čerstvého oregana + 1 snítky čerstvé šalvěje
F.O.O.D.	2 porce PŘÍPRAVA: 15 minut + 1 00 g	vlašských ořechů	+ 1 lžička římského kmínu + 2 stroužky česneku +
Zpravodaj AGRObase	• sůl, pepř, 2 bobkové listy • hrst	vlašských ořechů	, máslo 1. Jablka oloupejte a nakrájejte na malé
Haló noviny	, dvě lžice povoleného másla, lžičky rozdrčených či nastrouhaných	vlašských ořechů	, vše dobře rukou propracujte, a nakonec vmíchejte sníh z
Týdeník Echo	a prověřený. Na Masarykovo cukroví je potřeba 180 g	vlašských ořechů	, 300 g hladké mouky, 200 g másla,
Lidové noviny	Medvědí pesto Na 6–10 porcí špaget 100 g	vlašských ořechů	* 100 g listů medvědího česneku * 50 g mletého
Reflex	měkkého tvarohu 2 lžičky skořice 1 hrst rozinek 1 hrst	vlašských ořechů	1 tabulky čokolády 300 g červeného kysaného zelí 10 kyselých
Mladá fronta DNES	přepravek suchého pečiva, 43 přepravek jablek nebo 20 beden	vlašských ořechů	. Kromě toho sesbírali pracovníci zoo i bedny prostěradel či
Vlašský deník	hrst sušených brusinek nebo rozinek, 2 hrsti nahrubo nasekaných	vlašských ořechů	, trs hroznového vína (červené nebo růžové),
Týdeník Sokolovska	svazek řapíkatého celeru, 1 balíček rozinek, 1 hrst	vlašských ořechů	, 1 malá tatarská omáčka, 1 zakysaná smetana,
Týdeník Sokolovska	velká vejce, 500 g nastrouhané syrové dýně, hrst	vlašských ořechů	. Na krém: 100 g másla, 100 g

Blesk Hobby	tip: Do těsta můžete přidat hrst rozinek nebo nasekaných	vlašských ořechů	. KLANOPRAŠKA ČÍNSKÁ Klanopraška čínská je také známá pod názvem
Bydlení	NA KORPUS: 100 g namočených kešu ořechů 100 g	vlašských ořechů	200 g datlí namočených do vody či kokosového mléka 2
Chatař & chalupář	svazek pažitky, 1 lžíce majoránky, 50 g jader	vlašských ořechů	, sůl, pepř Sádlo nakrájíme na větší kostky,
Naše krásná zahrada	citronu, 1 lžíce listů bazalky, 3 lžíce jader	vlašských ořechů	1. Oloupejte šalotku, nakrájejte ji nadrobno a osmahněte
Praktická moderní žena	noc namáčet. Do robotu druhý den dejte 100 g	vlašských ořechů	, 100 g lískových ořechů, 150 g moučkového cukru
Svět kuchyní	100 g) 1 a 1 / 2 hrnku mletých	vlašských ořechů	(150 g) + 1 / 2 hrnku na
Chatař & chalupář	druh Speciál), 180 g kompotovaných hrušek, hrst	vlašských ořechů	Z rozváleného listového těsta nakrájíme obdélníčky o velikosti 5 x
Blesk Hobby	kousků): 300 g polohrubé mouky 150 g mletých	vlašských ořechů	150 g moučkového cukru 200 g nahrubo nastrouhaných jablek 100
Blesk Hobby	180 g Hery 200 g hladké mouky 100 g nasekaných	vlašských ořechů	POSTUP: Do mísy nalijeme smetanu, přidáme nalámanou čokoládu
Blesk zdraví	mrkve (8 až 10 kusů) * 1 hrnek	vlašských ořechů	Poleva: * sýr Lučina (může být například i
Blesk pro ženy	* 2 červená jablka * 4 pomeranče * 150 g	vlašských ořechů	* 200 g sýra s modrou plísní * 2 lžíce
Dieta	: 150 g vařených celozrnných těstovin penne, 10 g	vlašských ořechů	, 5 g olivového oleje, 10 g parmazánu,
Katka	pečiva • 1 lžička mleté skořice • 200 g mletých	vlašských ořechů	• 100 ml sherry NA KRÉM: • 200 g
Katka	3–4 lžíce ořechového likéru • 80 g jader	vlašských ořechů	POSTUP 1 Předehřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou na
Katka	• vejce na potření NÁPLŇ: • 180 g mletých	vlašských ořechů	• 120 g mletých dětských piškotů • špetka soli •
Katka	mouky • špetka soli NAVRCH: • 2 lžíce mletých	vlašských ořechů	• 500 g červeného rybízu (čerstvého nebo mraženého)
Katka	vejce • trocha mléka • strouhanka • 100 g sekaných	vlašských ořechů	• 100 ml oleje na smažení 1 Žloutek promíchejte s
Katka	200 g dušené šunky • 150 g nivy • hrst	vlašských ořechů	• 250 g hroznového vína bez zrníček Dresink: •
Katka	g lučiny • 2 stroužky česneku • sůl • hrst	vlašských ořechů	• ředkvičky 1 Do zadělávací mísy vsypejte mouku se solí
Maminka	, 3–4 lžíce olivového oleje, 4 hrsti	vlašských ořechů	, sůl a čerstvě mletý pepř, parmazán na posypání

Ona DNES	MINUT VAŘENÍ 2 MINUTY PORCE PRO 4 OSOBY • hrst	vlašských ořechů	• 1 citron • 1 pomeranč • 1 / 2
Vlasta	octa • 1 lžíce kremžské hořčice • 2 lžičky nasekaných	vlašských ořechů	• pepř • sůl 1 Omyté fazolové lusky osušte a
Vlasta	opepřete. Podávejte s kapřími filety, ozdobené opraženými kousky	vlašských ořechů	. Kapr plněný slaninou a křenem Recept s tak trochu
Blesk pro ženy	, bazalka) * dijonskou hořčici * 1 hrst sekaných	vlašských ořechů	* sůl * mletý černý pepř POSTUP: Oloupaná vejce
Blesk pro ženy	tvarohu * 50 ml mléka * sůl * 1 lžička	vlašských ořechů	* 1 lžičku dijonské hořčice * bílý pepř POSTUP:
Dieta	g lněných semínek, 50 g lískových a 25 g	vlašských ořechů	, 25 g kešů oříšků, 3 lžíce chia,
Katka	červené řepy • sůl, pepř • 2 lžíce sekaných	vlašských ořechů	• řeřicha na ozdobu NA DRESINK: • 4 lžičky
Kondice	modrého hroznového vína * 100 g gorgonzoly * 1 hrst	vlašských ořechů	* 1 hrst hladkolisté petržele zálivka : * 4 lžíce
Svět ženy	1 vejce , 70 g sušených brusinek a 50 g	vlašských ořechů	?? Ovesné vločky , mouku , sodu , cukr a
Tina	1 sáček vanilkového cukru 2 sáčky skořicového cukru 80 g	vlašských ořechů	moučkový cukr na posypání 1 . Mouku smícháme se solí
Tina	* 200 g zralých nebo kompotovaných broskví * 80 g	vlašských ořechů	a broskve na ozdobení 1 . Z bílků a krupicového
Tina	12 dílků si připravíme : 4 mrkve * 100 g	vlašských ořechů	* 3 vejce * 70 g krupicového cukru * 200
Vlasta	g hladké mouky • 180 g másla • 100 g	vlašských ořechů	• 60 g moučkového cukru • 2 žloutky • kůra
Vlasta	moučkového cukru • 140 g másla • 50 g mletých	vlašských ořechů	• 20 g mleté černé kávy Náplň : 60 g
Žena a život	, 150 g cukru moučka, 120 g jemně mletých	vlašských ořechů	, 250 g másla, 2 lžíce kvalitního kakaa,
Žena a život	másla, 100 g moučkového cukru, 40 g mletých	vlašských ořechů	, 4 lžíce kvalitního kakaa, nejlépe Van Houten 1
Žena a život	bílky, 180 g krystalového cukru, 180 g mletých	vlašských ořechů	1 Do mísy robota dejte prosátou mouku s cukrem,
Žena a život	kg jablek, cukr a skořici podle chuti, hrst	vlašských ořechů	, hrst rozinek, rozpuštěné máslu na potřetí těsta a
Žena a život	sody, 150 g celých lískových oříšků, 100 g	vlašských ořechů	1 Čokoládu nalámejte a rozpusťte na horké vodní lázni.
Blesk pro ženy	2 lžičky kypřicího prášku 85 g mletých mandlí 40 g	vlašských ořechů	1,5 lžičky perníkového koření POSTUP: Ve větší míse vyšlehejte
Blesk pro ženy	100 g másla + na vymazání formy 50 g mletých	vlašských ořechů	POSTUP: Troubu přehřejte na 130 ° C. Sušenky

Blesk pro ženy	moučkového cukru 200 g másla 1 žloutek 60 g mletých	vlašských ořechů	1 lžičku jemné mleté kávy Na krém: 120 g
JOY	SVĚTĚ ROLKY PŘÍSADY Na 4 kousky: * 80 g	vlašských ořechů	* 200 g čerstvého přírodního sýra * 2 lžíce paprikové
JOY	plátků roastbeefu * trocha čerstvého křenu Najemno nakrájejte 50 g	vlašských ořechů	a orestujte je nasucho na pánvičce. Smíchejte čerstvý sýr
Katka	cibule 1 červená cibule 3 stroužky česneku 50 g jader	vlašských ořechů	3 snítky šalvěje 500 g těstovin tagliatelle sůl 2 lžíce
Katka	g mouky 1 lžička prášku do pečiva 75 g mletých	vlašských ořechů	. KRÉM: 200 g smetany na šlehání 4 pláty
Katka	cukru 2 cl ořechového likéru 50 ml kávy 60 g	vlašských ořechů	1 Troubu předehřejte na 180 ° C. Vymastěte formu
Katka	müsli a 100 g přírodního jogurtu a posypte 10 g	vlašských ořechů	. K obědu a večeři pak kombinujte naše recepty.
Maminka	celozrnného kuskusu 300 g kapustiček 300 g uvařené cizrný hrst	vlašských ořechů	1 lžíci medu špetku soli 1 lžíci másla Postup:
Tina	porce si připravíme: Na drobenku: • 80 g	vlašských ořechů	• 50 g piškotů • 30 g másla Na krém
Tina	bílek • 80 g krupicového cukru • 100 g mletých	vlašských ořechů	• 40 g polohrubé mouky • barevná cukrová vajíčka 1
Tina	rozmarýn podle uvážení • petrželku podle chuti • 100 g	vlašských ořechů	• 200 ml smetany na vaření • 2 vejce •
Tina	* 4 plátky slaniny * 50 g másla * hrst	vlašských ořechů	(nasucho opražených) * hrst kerblíku nebo petrželky 1
Tina	Vánoční MÁSLÍČKO Rozpis na 4 kousky: • 125 g	vlašských ořechů	• 2 lžíce medu • 4 snítky majoránky • 500
Vlasta	100 g slaniny • 1 šalotka • 150 g nasekaných	vlašských ořechů	• 4 lžičky rozmarýnu • 2 lžíce olivového oleje •
Blesk pro ženy	50 g slaniny • sůl, pepř 100 g mletých	vlašských ořechů	• 1 žloutek • 1 lžíci dijonské hořčice • 2
Dieta	čerstvého kozího sýra 4 krajíce celozrnného žitného chleba 50 g	vlašských ořechů	50 g sušených brusinek 4 lžičky medu 4 listy červené
Dieta	koriandrem a chilli papríčkou. Super síla Pouhých 80 g	vlašských ořechů	denně stačí k tomu, aby se snížila hladina „
Dieta	nudličky a dejte do misky. Přidejte 60 g opražených	vlašských ořechů	, 3 lžíce sýra pecorino, nastrouhanou kůru z 1
Katka	200 ml mléka s 1,5 % tuku • 10 g	vlašských ořechů	• 250 g odtučněného tvarohu • 50 g proteinu •
Katka	. Ořechové bochánky Na 50 kousků: • 260 g	vlašských ořechů	(jader) • 3 bílky • sůl • 200
Ona DNES	másla?? 70 g cukru krupice?? 100 g mletých	vlašských ořechů	?? 1 vanilkový lusk ?? špetka soli na dokončení:

Ona DNES	hladké mouky?? 20 g kakaa?? 90 g mletých	vlašských ořechů	?? 1 g mleté skořice?? 1 g mletého hřebíčku
Tina	g másla 150 g sýra s modrou plísní 50 g	vlašských ořechů	30 g medu 1 citron 60 g baby špenátu 1
Tina	italské koření česnek, dýňová semínka farmářský bílý jogurt hrstku	vlašských ořechů	1. Zálivka: Nastrouhejte česnek, přidejte 4 lžíce
Tina	zálivkou. 3. Nakonec v pánvi krátce opražte hrstku	vlašských ořechů	s dýňovými semínky a salát jimi před podáváním posypte.
Tina	míchejte pět minut. Nakonec přisypte 250 g nadrobno nasekaných	vlašských ořechů	a vařte další tři minuty. Hotovou směs nechte mírně
Tina	sůl * 400 g červeného hroznového vína * 120 g	vlašských ořechů	* 3 lžíce olivového oleje * čerstvě mletý černý pepř
Tina	listového) * 250 g másla * 400 g mletých	vlašských ořechů	+ na ozdobení * 10 g skořice * 5 g
Vlasta	1 hrst petržele • 1 hrst strouhanky • 1 lžíce	vlašských ořechů	• 1 / 2 větvičky rozmarýnu, tymiánu, šalvěje
Zdraví	čokolády • 200 g mléčné čokolády • 200 g nasekaných	vlašských ořechů	Pistácie a mandle promíchejte, zlehka je opečte na másle
Žena a život	. SLADKÁ MARMELÁDA ZE SVATOJÁNSKÝCH OŘECHŮ 1 kg ještě zelených	vlašských ořechů	, 750 g cukru 1 Ořechy zbatve stopek, nakrájejte
Blesk pro ženy	FORMU): 2 hrnky polohrubé mouky půl hrnku mletých	vlašských ořechů	3 vejce 100 g másla 1 hrnek moučkového cukru 2
Kondice	žlutých rozinek?? 100 g sušených brusinek?? 100 g	vlašských ořechů	?? 1 kg datlové pasty?? 100 g hořké čokolády
Ona DNES	(BEZ TUHNUTÍ) MNOŽSTVÍ 40 KUSŮ?? 200 g	vlašských ořechů	?? 70 g ovesných vloček?? 200 g vypeckovaných sušených
Svět ženy	kousek kůry z biopomeranče NA OZDOBEŇÍ : 150 g nasekaných	vlašských ořechů	, 100 g nasekaných pistácií, 1 lžíce mleté skořice
Svět ženy	g švestkových povidel, 250 ml vody, 200 g	vlašských ořechů	, 100 g rozinek, 1 lžička mleté skořice,
Tina	Ł 1 menší cibuli Ł 1 stroužek česneku Ł 10	vlašských ořechů	Ł hrst ředkvičkových klíčků Ł 3 řapíky celeru Ł 150
Tina	100 ml mléka • 20 g kakaa • 20 g	vlašských ořechů	• olej na vymazání 1. Máslo nejprve nakrájíme na
Vlasta	397 g) slazeného kondenzovaného mléka • 30 g mletých	vlašských ořechů	• 200 g másla Kávová směs: 2 lžičky instantní
Vlasta	3 lžíce rumu Posypka na dort: 30 g mletých	vlašských ořechů	1 Abyste získali karamel do krému, dejte – nejlépe
Vlasta	barvou krému celý dort bohatě pomažte. 10 Z mletých	vlašských ořechů	a rozdrobených ořezků placek udělejte posypku, kterou na závěr

Vlasta	co nejmladší a nejsladší mrkvičky). Přidejte hrst nasekaných	vlašských ořechů	a velkou hrst nasekané petrželky. Doladte citronovou šťávou,
Žena a život	studenou a necháme okapat. Do mixéru vložíme 100 g	vlašských ořechů	a tři stroužky česneku. Rozmixujeme a přidáme kopřivy.
Aha! neděle	cukru 1 1 / 2 lžičky jedlé sody 75 g	vlašských ořechů	150 ml mléka 1 / 2 lžičky mleté skořice špetku
Rytmus života	meruňk bez nálevu (150 g) • 6 lžic	vlašských ořechů	(90 g) 1 Vejce vyšleháme s krupicovým a
Story	cibulky * 750 g zadního hovězího * 200 g nasekaných	vlašských ořechů	* 150 g anglické slaniny * 1 lžíce sádla *
Rytmus života	pomeranč, hroznové víno apod.) Č 20 g	vlašských ořechů	Č řeřicha KALORICKÁ HODNOTA: 1 porce asi 1 629
Aha!	s ořechy a jablky POTŘEBUJETE: * 100 g mletých	vlašských ořechů	* 150 g strouhaných jablek * 1 hrnek hnědého cukru
Nedělní Blesk	2 menší červené řepy 1–2 stroužky česneku Hrst	vlašských ořechů	(můžete použít jiné ořechy dle chuti nebo semínka)
Aha!	chleba * svazek řápkatého celeru * balíček rozinek * hrst	vlašských ořechů	* bílý jogurt * zakysanou smetanu * sůl Postup:
Sedmička	od Vaška, pampeliškový – vítěz Regionální potraviny * hrst	vlašských ořechů	, v roce 2017 v Jihočeském kraji případně lískové ořechy
Blesk	100 g mrkve, 1 jablka a 10 g drcených	vlašských ořechů	518 kcal Celý den 1647 kcal, 88 g bílkovin
Blesk	pecorina (či parmazánu), 1 polévkovou lžící drcených	vlašských ořechů	a 1 čajovou lžičku panenského avokádového (či olivového)
Blesk	kostičky 1 avokáda, pokrájeného na kousky 15 g drcených	vlašských ořechů	1 stroužku drceného česneku 1 lžička dijonské hořčice 1 lžička
Blesk	hrachových nebo jiných) Hrst řeřichy 4 rajčata 50 g	vlašských ořechů	2 lžíce sezamových semínek 1 lžička mletého zázvoru 2 lžíce
Rytmus života	koření! 140 g mletých piškotů! 200 g mletých	vlašských ořechů	! pár kapek vanilkového aroma! 2 lžíce rumu!
Rytmus života	. Hrudky Rozpis na 30 kousků: 50 g	vlašských ořechů	! 30 g kandovaného ovoce! 70 g slunečnicových semínek
Sedmička	* sýr hermelín * 2 lžičky olivového oleje * hrst	vlašských ořechů	* lžíci balzamikového krému * brusinky Hamé * lžíci třtinového
Moje rodina	1 vejce, 70 g sušených brusinek a 50 g	vlašských ořechů	POSTUP: Vločky, mouku, jedlou sodu, cukr
Týdeník televize	g slaniny * 100 ml bílého vína * 100 g	vlašských ořechů	* olej na smažení 1 Z kapra odstraňte vnitřnosti a

Pátek Lidových novin	MEDVĚDÍ PESTO Na 6 až 10 porcí špaget 100 g	vlašských ořechů	100 g listů česneku medvědího 50 g mletého parmezánu šťáva
Překvapení	směsi salátových listů * 100 g jahod * 50 g	vlašských ořechů	* 50 g sýru feta Zálivka: * 100 g
Týdeník televize	snítky ploché petržele * 4 stroužky česneku * 40 g	vlašských ořechů	* 100 g másla * 4 malé (nebo 1
Týdeník Květy	anglické slaniny * 150 ml bílého vína * 80 g	vlašských ořechů	* nakrájená pažitka na posypání Kapra opláchneme, osušíme a

Příloha 4: Vybrané věty pro slovní spojení *vepřového masa*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Ve stínu Říše	, nákladák ledu a dvě stě padesát kilogramů hovězího a	vepřového masa	. Když Kadlec nad vchodové dveře do krámku připevňoval červený
Verschluss	, nákladák ledu a dvě stě padesát kilogramů hovězího a	vepřového masa	. Když Kadlec nad vchodové dveře do krámku připevňoval červený
V koutě štěstí nehledej	Suroviny do jedné formy: Na paštiku: 200 g	vepřového masa	650 g kuřecích jater 200 g slaniny 200 g špeku
Ekonom	za hranicí jen 133 hodin. Na balík hovězího a	vepřového masa	, jaký se tehdy prodával v západoněmeckých obchodních domech,
Grilování	po grilování šťavnatost. Panenka s hořčičnou kůrkou Nejjemnější kousek	vepřového masa	je křehký, obsahuje minimum tuku a v této úpravě
Grilování	, špetku cayenského pepře či worcesterskou omáčku. 4 plátky	vepřového masa	po 150–200 g Na marinádu: 100 g
Grilování	, ale učiní ho šťavnatějším a křehčím. 4 plátky	vepřového masa	po 150 g, sůl Na marinádu: 4 lžíce
Grilování	na marinádu dobře promícháme a potřeme jimi mírně naklepané plátky	vepřového masa	. Necháme je alespoň půl hodiny marinovat a poté je
Grilování	bylinkami a doutnajícím dřevěným uhlím. 700–800 g	vepřového masa	bez kosti – prorostlého bůčku či krkovice, 2 -
Grilování	které máme právě po ruce. 300–400 g	vepřového masa	, 3 stroužky česneku, 100 g prorostlé slaniny,
Grilování	surovin můžete podle libosti a chutí měnit. 250 g	vepřového masa	z plecka nebo kýty, 200 g vepřových jater,
Grilování	snížit a zpestřit klobásou či jinou uzeninou. 400 g	vepřového masa	, 150 g uzeného vepřového masa, 2 malá jablka
Grilování	uzeninou. 400 g vepřového masa, 150 g uzeného	vepřového masa	, 2 malá jablka, 100 g prorostlé slaniny,
Grilování	papriku, cuketu a podobně. 400–500 g	vepřového masa	(plec, krkovice), 1 žemle, 1

Domácí zavařování	100 ° C . Domácí sulc sterilovaný 0,5 kg tučnějšího	vepřového masa	, 4 ks vepřových nožiček, 0,2 kg vepřových kůží
F.O.O.D.	porce PŘÍPRAVA: 45 minut KULIČKY + 600 g mletého	vepřového masa	+ 2 stroužky česneku + 1 malý kousek zázvoru +
F.O.O.D.	PŘÍPRAVA: 20 minut + asi 300 g zbylého pečeného	vepřového masa	, nakrájeného na kousky nebo rozděleného na vlákna + žloutek
Zemědělec	kg hovězího masa z krku a žeber, 1,8 kg	vepřového masa	z paždíků a boků, 2,4 kg syrového hřbetního vepřového
Zemědělec	hovězího, pokud je v receptuře, a části libového	vepřového masa	, u skopové klobásy ze skopového masa na spojku)
Zemědělec	součtu vyjmenovaných finančních prostředků a předpokládané produkci 236 tisíc tun	vepřového masa	by tak chovatelé mohli získat dotaci 4,50 koruny na každý
Zemědělec	zkažených chlazených ryb a mořských plodů a 200 kilogramů zmrazeného	vepřového masa	a žaludků. Pokuta může dosáhnout deseti milionů korun.
Zemědělec	měsíc, což představuje roční produkci na úrovni 500 tun	vepřového masa	. • • Klíčové informace Akciová společnost ZAS Bečváry hospodaří
Ruka noci podaná	ke konzumaci za tepla spolu s přílohou: Oblíbené části	vepřového masa	osolíme a upečeme. Poté dáme do sklenic, zavičkujeme
Kuneš Sonntag	kávy v pytlích, kondenzované mléko z Holandska, konzervy	vepřového masa	ve vlastní šťávě z Dánska a spoustu dalšího cenného zboží
Lidové noviny	, že se do vepřového žaludku dají ty nejlepší kusy	vepřového masa	a žaludek se pak až půl roku nechá sušit na
Haló noviny	v roce 2015 produkovali 75 litrů mléka, 62 kg	vepřového masa	a 21 kg hovězího masa, přitom Německo nebo Nizozemí
Deníky Bohemia	a ozvláštní chuť. CHŘEST ZAPEČENÝ SE SMETANOU A PLÁTKY	VEPŘOVÉHO MASA	A SLANINY Suroviny: 1 kg bílého chřestu, 2,5
Valašský deník	oleje • 200 g uzeného masa • 300 g mletého	vepřového masa	• 1 vejce • 140 ml rajčatového protlaku • pepř
Týdeník Karlovarska	Za rok sní průměrně 27 kilogramů drůbežího a 42 kilogramů	vepřového masa	, 250 kusů vajec a 39 kilogramů chleba. NEZAPOMEŇTE
Naše krásná zahrada	česneku, 1 pórek, 400 g mletého hovězího i	vepřového masa	, 2 lžíce rostlinného oleje, asi 800 ml masového
Chatař & chalupář	: 200 g mletého hovězího masa, 200 g mletého	vepřového masa	, 1 cibule, lžíce cukru , 20 g másla
Katka	• 150 g uzené slaniny • 300 g předem upečeného	vepřového masa	• 2 lžíce sádla • sůl • pepř • 500

Tina	lžíci oleje 200 g mletého hovězího masa 200 g mletého	vepřového masa	200 ml drcených rajčat mletý černý pepř 50 g šunky
Katka	S VEPŘOVÝM MASEM Pro 4 osoby: • 500 g	vepřového masa	(nejlépe plecko) • 2 cibule • 2 stroužky
Katka	NA JARNÍ ZELENINĚ Pro 4 osoby : • 4 plátky	vepřového masa	(po 150 g) • sůl , pepř •
Blesk pro ženy	4 porce) : 4 paprikové lusky 400 g mletého	vepřového masa	4 lžíce rýže sůl pepř nové koření bobkový list 600
Ona DNES	zbavím ho viditelných kostí a pomelu . Přidám kousek mletého	vepřového masa	, ale nemusí být . Dál pokračuji jako u klasických
Tina	na namočení housky • 1 vejce • 600 g mletého	vepřového masa	• strouhanku na zahuštění • sůl • mletý černý pepř
Blesk pro ženy	(na formu 25 cm) : 800 g mletého	vepřového masa	olivový olej 1 a 1 cibule 4 stroužky česneku 4
Tina	dáme do studené vody vychladit . 2 . Na plát	vepřového masa	rozložíme slaninu , na kterou podélně položíme střídavě veškerou připravenou
Ona DNES	velká mrkev ?? 2 řapíky celeru ?? 800 g předního	vepřového masa	(plec , krkovička) ?? sůl ?? mletý černý
Ona DNES	?? 1 cibule ?? 3 stroužky česneku ?? 200 g	vepřového masa	?? 100 g drůbežího masa ?? 3 housky ?? 150
Blesk	maso BYSTŘICE NAD PERNŠTEJNEM (čad) - Patnáct kilogramů	vepřového masa	v plastových boxech si z prodejný odnesl zatím neznámý pachatel
Blesk magazín	150 g mletého hovězího masa 1 vejce 150 g mletého	vepřového masa	2 jarní cibulky mletý černý pepř sůl starší rohlík POSTUP
Blesk magazín	s bylinkami . PLNĚNÁ KAPUSTA SUROVINY : 500 g mletého	vepřového masa	sůl pepř černý (mletý) 2 snítky tymiánu 1
Rytmus života	4 červené papriky (kapie) ! 400 g mletého	vepřového masa	! 100 g uvařené rýže ! lístky čerstvého oregana KALORICKÁ
100+1 zahraniční zajímavost	občerstvením . Nabízejí prakticky vše od rybích kuliček přes kousky	vepřového masa	, chobotnice , olihně , dršťky na špejli , párky
National Geographic Česko	kuře do večerního vzduchu . Žena nám přinesla karamelizované kousky	vepřového masa	, kuřecí srdíčka napíchnutá na jehlici , vláknité houby penízovky
Moje rodina	hlávkového zelí * 200 g hovězího masa * 200 g	vepřového masa	* 200 g oloupané čerstvé červené řepy * 120 g
STYL	majoránka není všude běžná . Vinná klobása 450 g libového	vepřového masa	* 350 g vepřového prorostlého bůčku * 50 ml suchého
Týdeník Květy	naložené ve směsi koření) . Byly to dva plátky	vepřového masa	se šťávou zahuštěnou moukou a s nějakou směsí nejspíše ze

Moje rodina	: 450 g mletého hovězího masa , 450 g mletého	vepřového masa	, 2 lžičky soli , 1 lžička mleté sladké papriky
Moje rodina	guláš , který se nemíchá INGREDIENCE : • 1 kg	vepřového masa	z plecka • 3 větší cibule • 5 stroužků česneku

Příloha 5: Vybrané věty pro slovní spojení *třtinového cukru*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Moje psychologie	lískových ořechů , 1 lžice strouhaného kokosu , 2 lžice	třtinového cukru	špetka soli , 1 lžice másla K servírování : 1
Domácí zavařování	1 kg jablek , 100 g másla , 80 g	třtinového cukru	, 1 citron , 0,05 l brandy , 100 g
F.O.O.D.	mouky , 2 lžičky prášku do pečiva , 800 g	třtinového cukru	, 2 lžice kakaa , 6 vajec , 150 ml
F.O.O.D.	: 60 minut 4 hrušky 100 ml Aperolu 4 lžice	třtinového cukru	1 celá skořice 100 g gorgonzoly 50 ml smetany ke
F.O.O.D.	Tekutinu ze sáčku nalijte do kastrůlku , přidejte ještě trochu	třtinového cukru	a zredukujte asi na polovinu objemu . Hrušky podávejte s
F.O.O.D.	: 35 minut + kynutí 15 g droždí 40 g	třtinového cukru	170 ml sójového mléka (nebo vody) 300 g
F.O.O.D.	, 1 hrst slané popcornu KARAMELOVÁ OMÁČKA : 120 g	třtinového cukru	, 250 ml smetany ke šlehání , 40 g másla
F.O.O.D.	g malin , 80 g ovesných vloček , 2 lžice	třtinového cukru	, 50 g pistácií Troubu zapněte na 180 ° C
F.O.O.D.	cibule 250 ml vinného octa 250 ml vody 1 lžice	třtinového cukru	1 lžice mořské soli pepř 1 lžice hořčičného semínka (
F.O.O.D.	1 lžička sušeného oregana 1 lžičky celého pepře 1 lžice	třtinového cukru	1 lžičky chilli vloček 1 bobkový list sůl a pepř
F.O.O.D.	a rajčata k podávání REDUKCE A PESTO : 40 g	třtinového cukru	, 40 ml balzamik , velká hrst bazalky , 4
F.O.O.D.	+ 1 lžičky skořice + 1 vejce + 2 lžice	třtinového cukru	TĚSTO + 150 g měkkého tučného tvarohu + 30 g
F.O.O.D.	Granny Smith + šťáva z 1 citronu + 2 lžice	třtinového cukru	+ 1 lžice másla , kousek na vytření formy TĚSTO
F.O.O.D.	k podávání POLEVA + 60 g másla + 60 g	třtinového cukru	+ 60 g medu + 180 g pekanových ořechů 1
F.O.O.D.	ml zeleninového vývaru + 50 g másla + 1 lžice	třtinového cukru	+ sůl a pepř + šťáva z 1 citronu +
F.O.O.D.	zbavené semínek , 2 velké stroužky česneku , 1 lžiči	třtinového cukru	, 3 lžice bílého vinného octa , 1 lžičky soli
F.O.O.D.	kokosového oleje + 15 ml koření chermoula + 1 špetka	třtinového cukru	+ 2 větší batáty + 1 lžička olivového oleje +
F.O.O.D.	na vymazání + 1,5 kg rozpůlených švestek + 100 g	třtinového cukru	+ 4 lžice do těsta + 1 lžička skořice +

F.O.O.D.	pomerančů + 85 g studeného másla + 4 polévkové lžíce	třtinového cukru	+ na posypání + 150 g jogurtu řeckého typu +
F.O.O.D.	pečení + 2 šálky cizrnové mouky + 1 šálek mletého	třtinového cukru	+ 2 lžíce na poprášení + 1 lžíce kakaa +
F.O.O.D.	mouky + 2 lžičky prášku do pečiva + 200 g	třtinového cukru	+ 2 lžičky skořice + 200 g mletých vlašských ořechů
F.O.O.D.	na formu + 1 lžíce citronové šťávy a 2 lžičky	třtinového cukru	na dokončení 1 . Smíchejte suché ingredience , ale 2
F.O.O.D.	lžička sladké papriky + 1 lžíce soli + 1 lžíce	třtinového cukru	1 . Očištěné kuře obalte v připraveném rubu . Na
F.O.O.D.	másla + 2 vejce + 2 žloutky + 60 g	třtinového cukru	+ 2 lžíce hladké mouky + 1 lžíce rozinek den
F.O.O.D.	rybí omáčky + šťáva ze 2 limetek + 3 lžíce	třtinového cukru	1 . Maso rozeberte nadrobno do velké mísy a přidejte
F.O.O.D.	+ 2 lžíce tamarindové pasty + 2 lžíce palmového nebo	třtinového cukru	+ slunečnicový olej + 200 g kuřecích stehenních řízků +
F.O.O.D.	oleje + 2 lžíce červeného vinného octa + 2 lžíce	třtinového cukru	+ pepř + 2 velká pevná jablka + 1 lžíce
F.O.O.D.	sody + 1 lžička prášku do pečiva + 1 šálku	třtinového cukru	+ 3 šálku krupicového cukru + 2 šálky čokoládových pecek
F.O.O.D.	polohrubé mouky + 1 lžičky soli + 2 lžíce jemného	třtinového cukru	+ olej na smažení + moučkový cukr na posypání +
F.O.O.D.	+ 1 lžíce sójové omáčky + 1 lžička palmového nebo	třtinového cukru	+ 1 stroužek česneku + 1 lžička nastrouhaného čerstvého zázvoru
F.O.O.D.	+ 2 0 g strouhaného kokosu + 4 5 g	třtinového cukru	+ 8 0 g studeného másla + 3 30 ml
F.O.O.D.	NA KOKOSU + 1 lžíce rybí omáčky + 2 lžíce	třtinového cukru	+ 1 lžíce limetkové šťávy 1 . Bílé části citronové
F.O.O.D.	+ 1 lžičky soli + 2 vejce + 1 kelímku	třtinového cukru	+ 1 kelímek sýru ricotta + 1 / 3 kelímku
F.O.O.D.	+ 1 50 g pohankové mouky + 2 20 g	třtinového cukru	+ 6 žloutků + 1 žloutek na potření + 2
Rodina a škola	na 6 kusů muffinů 125 g špaldové mouky 100 g	třtinového cukru	80 g čokolády – minimální obsah kakaa 50 – 75
Rodina a škola	. DÝŇOVÝ CHLEBÍČEK Suroviny na 4 porce : 200 g	třtinového cukru	4 vejce 200 g jemně nastrouhané dýně šťáva a kůra
Potravinářský obzor	1 / 2 hrnku řepkového oleje 2 / 4 hrnku	třtinového cukru	1 kypřicí prášek do pečiva špetka soli a nastrouhaná kůra
Reflex	lžíce sójovky , dvě lžíce pasty miso , jednu lžici	třtinového cukru	, čtyři lžíce bílého vína a směs vařte , dokud
Valašský deník	smetany ke šlehání • 1 vanilkový cukr • 2 lžíce	třtinového cukru	nebo medu • ovoce – mango , jahody a jiné
Týdeník Sokolovska	cukru , kůra z 1 citronu , 2 lžíce hnědého	třtinového cukru	, 1 / 4 manga , čerstvá máta na ozdobu

Doma DNES	zkoušet . Cibulové čatní 1 lžíce hořčičného semínka 0,15 kg	třtinového cukru	100 ml červeného vína 50 ml vinného octa 3 červené
Svět kuchyní	špaldové celozrnné mouky * 90 g másla * 70 g	třtinového cukru	* vanilka (z lusku nebo esence) * 1
Blesk Hobby	čerstvé žloutky * 80 g moučkového cukru * 4 lžíce	třtinového cukru	POSTUP : Do hrnce nalijeme smetanu , přidáme dřeň z
Blesk Hobby	semínek , rozinky , 4 lžíce octa , 2 lžíce	třtinového cukru	a kari koření . Přilijeme trošku vody a za stálého
Blesk Hobby	červeného angreštu * 2 kyselejší jablka * 250 Č g	třtinového cukru	* šťáva a kůra z 1 bio citronu * 3
Svět kuchyní	/ 2 hrnku na vysypání formy 3 / 4 hrnku	třtinového cukru	(100 g) 3 / 4 hrnku ghee (
Svět kuchyní	vývaru 2 bobkové listy 4 kuličky nového koření 1 lžíce	třtinového cukru	šťáva z jednoho citronu 1 lžíce slunečnicového oleje sůl ,
Svět kuchyní	2 bobkové listy , 4 kuličky nového koření , lžici	třtinového cukru	a šťávu z jednoho citronu . Přiveďte k varu a
Chatař & chalupář	vnitřního klíčku , sůl a agávosý sirup nebo dvě lžíce	třtinového cukru	. Zálivku nalijeme do vychladlé čocky . Listy mangoldu omyjeme
Náš útulný byt	Dr . Oetker , 2 pevné hrušky , 2 balení	Třtinového cukru	karamelového Dr . Oetker , 1 KL skořice mleté ,
Praktická žena Kreativ	Ve větší misce 2 prošlehejte 2 vejce se 70 g	třtinového cukru	, přidejte 50 g hladké mouky , 1 lžičku kakaa
Blesk Hobby	2 vejce 150 ml bílého jogurtu špetka soli 100 g	třtinového cukru	100 ml slunečnicového oleje 1 kypřicí prášek 1 lžičky mleté
Praktická žena Kreativ	hladké mouky • 120 g změkklého másla • 265 g	třtinového cukru	• 115 g zlatého sirupu • 1 vejce • 1
Katka	na vysypání formy • špetka soli • 185 g tmavého	třtinového cukru	• 2 větší vejce • 2 lžičky prášku do pečiva
Katka	• 2 kiwi • 1 polotučný tvaroh • 1 lžíce	třtinového cukru	• 100 ml zakysané smetany • 1 vanilkový cukr •
Kondice	lžičky čerstvého tymiánu omáčky 1 lžíce olivového oleje 2 lžičky	třtinového cukru	2 lžičky pepře 1 hrnek zeleninového vývaru lžičky sušeného koriandru
Svět ženy	likéru (Cointreau , Grand Marnier) , 85 ml	třtinového cukru	* Rýži v hrnci smíchejte s mlékem a špetkou soli
Tina	těsta (400 g) 200 g rebarbory 100 g	třtinového cukru	1 / 2 sáčku červeného dortového želé případně cukr na
Tina	• špetku soli • olej na smažení • 50 g	třtinového cukru	• 2 lžičky skořice 1 . Vejce a cukr postupně
Žena a život	masitá rajčata , 1 stonek tymiánu , 1 lžici hnědého	třtinového cukru	, 1 lžici oleje , 4 plátky slaniny , 4
Žena a život	. 1 . Do velké uzavíratelné sklenice nasypete 200 g	třtinového cukru	. 2 . Přisypte 70 g kakaa a 70 g

Blesk pro ženy	: jahody , maliny , ostružiny , višně 2 lžíce	třtinového cukru	špetku mleté skořice POSTUP : V míse vyšlehejte smetanu s
Maminka	chlazení 650 g plnotučného tvarohu v hliníkové fólii 150 g	třtinového cukru	1 malý růžový grapefruit 3 – 4 lžíce ovocné pálenky
Svět ženy	hladké mouky , 1 lžičky jedlé sody , 175 g	třtinového cukru	, 1 lžička skořice , 140 g másla , 1
Tina	, sůl , pepř olivový olej na zakápnutí 2 lžíce	třtinového cukru	1 cibuli 3 stroužky česneku 100 g mrkve 100 g
Tina	si připravíme : • 200 g másla • 100 g	třtinového cukru	• 1 balíček vanilkového cukru • 3 vejce • 20
Tina	šťávy (asi ze 2 plodů) • 120 g	třtinového cukru	• 200 g husté zakysané smetany • pomerančovou kůru a
Vlasta	4 porce : 1 ananas * 1 / 2 hrnku	třtinového cukru	* hrst máty * nastrouhaná kůra a šťáva z 1
Zdraví	1 lžičky skořice * 200 g másla * 140 g	třtinového cukru	* 100 ml javorového sirupu * 3 vejce * 5
Žena a život	minut POTŘEBUJETE : 270 g špaldové mouky , 180 g	třtinového cukru	, 1 lžičku kypřicího prášku , špetku soli , půl
Žena a život	, 2 – 3 lžíce perníkového koření , 100 g	třtinového cukru	, špetku soli , 125 ml slunečnicového oleje , 75
Žena a život	2 vanilkové lusky , 125 g másla , 150 g	třtinového cukru	, 1 vejce , 90 g medu , 300 g
Žena a život	minut POTŘEBUJETE : 400 g špaldové mouky , 125 g	třtinového cukru	, 2 lžičky kakaového prášku , 11 lžičky mleté skořice
Žena a život	g arašídového másla , 60 g tofu , 220 g	třtinového cukru	, 300 g pohankové mouky , 2 lžíce prášku do
Blesk pro ženy	jádřinců NA TĚSTO : 200 g změkklého másla 120 g	třtinového cukru	4 vejce (pokojové teploty) 85 g hladké mouky
Blesk pro ženy	250 g medu 80 g celozrnné hořčice 80 g hnědého	třtinového cukru	60 g másla POSTUP : Zakrytou šunku pečte v pekáči
ForMen	, sůl cibulka 400 g červené cibule , 100 g	třtinového cukru	, 40 ml javorového sirupu na konec 80 g uzeného
Katka	s mákem 2 Mléko , mletý mák a 100 g	třtinového cukru	vařte za stálého míchání v hrnci 10 minut . Hrnc
Maminka	mouky špetku soli špetku drcené vanilky NA ZDOBENÍ 1 lžíci	třtinového cukru	skořici na posypání 1 lžíci másla 2 jablka 300 g
Marianne	rozmražených nebo kompotovaných) 10 dkg hladké mouky 8 dkg	třtinového cukru	nebo cukru krupice 1 vanilkový cukr 1 vejce 1 lžička
Ona DNES	nebo rozpustné kávy ? 2 lžíce Amaretta ? 3 lžíce	třtinového cukru	? 200 ml smetany ke šlehání ? špetka soli ?
Svět ženy	, 250 g másla , změkklého , 150 g světlého	třtinového cukru	, 150 g krupicového cukru , 4 velká vejce ,
Svět ženy	lžičky jedlé sody , 1 lžičky soli , 185 g	třtinového cukru	, 200 g krupicového cukru , 2 vejce , 185

Svět ženy	4 vejce , 1 lžička vanilkového extraktu , 200 g	třtinového cukru	, 70 g kakaa holandského typu , 2 lžičky bezlepkového
Svět ženy	změkklého másla , 220 g krupicového cukru , 45 g	třtinového cukru	, 3 vejce , 300 g hladké mouky , 2
Svět ženy	banány (rozmačkané nahrubo) Na polevu : 135 g	třtinového cukru	, 250 ml smetany ke šlehání ?? Troubu předehejte na
Svět ženy	omáčky , 60 ml limetové šťávy , 50 g tmavého	třtinového cukru	, 6 nadrobno pokrájených jarních cibulek , 3 hrsti nahrubo
Svět ženy	tuhý sníh a žloutky utřete s 90 g krupicového nebo	třtinového cukru	. K žloutkům vsypejte 80 g polohrubé mouky . Utřete
Tina	25 g kukuřičného škrobu • 4 žloutky • 40 g	třtinového cukru	na karamelovou krustu 1 . Do hrnce nalijeme dvě třetiny
Tina	smetany ke šlehání , jedním vanilkovým cukrem a dvěma lžicemi	třtinového cukru	. Nakrájejte na kousky oblíbené ovoce svých dětí (mango
Tina	si připravíme : • 1,5 kg jahod • 300 g	třtinového cukru	• šťávu ze 2 citronů • mletý (nejlépe čerstvě
Tina	se skořicí Na 8 dílků si připravíme : 170 g	třtinového cukru	* 60 ml vody * 400 g švestek * 1
Tina	nebo mandlové moučky * 130 g másla * 70 g	třtinového cukru	* 1 vejce Na dohotovení : 400 g mascarpone *
Blesk pro ženy	šťávy NA PŘELIV : 300 g lesního ovoce 1 lžiči	třtinového cukru	2 lžice citronové šťávy POSTUP : D Do malého kastrůlku
Blesk pro ženy	1 hrnek hladké mouky 1 hrnek špaldové mouky 1 hrnek	třtinového cukru	4 vejce 1 hrnku oleje 1 hrnku podmáslí 2 lžičky
Blesk pro ženy	NA DOHOTOVENÍ : 1 pomeranč 1 lžiči másla 2 lžiče	třtinového cukru	špetku mleté skořice POSTUP : Prošlehejte vejce a přidejte cukr
Blesk pro ženy	těsta * 300 g nahrubo nasekaných ořechů * 4 lžiče	třtinového cukru	* 2 lžice rozpuštěného másla * med na potření POSTUP
Blesk pro ženy	kompotovaných broskví * 4 lžiče rebarborového džemu * 1 lžiči	třtinového cukru	* med na potření * vanilkovou zmrzlinu k podávání DOBA
Dieta	Ingredience na 8 velkých kusů : 2 vejce 150 g	třtinového cukru	4 zralé rozmačkané banány 150 g 70 % čokolády 120
Ona DNES	PLNĚNÝ NUTELLOU ?? 100 g másla ?? 110 g hnědého	třtinového cukru	?? 2 g mleté skořice ?? 1 g mletého kardamomu
Svět ženy	. PRO 4 OSOBY : 1 – 2 lžičky tmavého	třtinového cukru	, – 1 lžičky mleté skořice , rostlinný olej na
Svět ženy	limetou . SÍLA PŘÍRODY Na 4 sklenice smíchejte 100 g	třtinového cukru	se šťávou z 1 limety , 50 g strouhaného zázvoru
Tina	a oloupané červené řepy • 3 vejce • 100 g	třtinového cukru	• sůl • 125 g špaldové mouky • 1 lžičku

Tina	nálev : • 30 g mořské soli • 165 g	třtinového cukru	• 2 l vody • 6 bobkových listů • 1
Tina	g másla * 220 g krupicového cukru * 200 g	třtinového cukru	* 1 sáček vanilkového cukru * 3 vejce * 450
Tina	mletý černý pepř * 8 snítek tymiánu * 2 lžice	třtinového cukru	* 200 g kozího sýra 1 . Veškerou zeleninu nejprve
Vlasta	. ZÁLIVKA 1 lžička dijonské hořčice • 1 lžice tmavého	třtinového cukru	• 1 / 4 lžičky soli • 1 lžička provensálských
Vlasta	cibule • 1 lžice olivového oleje • 2 lžice hnědého	třtinového cukru	• 4 lžice balzamikového octa Cibuli oloupejte , nakrájejte na
Žena a život	MROŽ S ČOKOLÁDOU 300 g čerstvých jahod , 1 lžice	třtinového cukru	(podle chuti) , 1 lžička domácího vanilkového cukru
Žena a život	ŽELÉ : 400 ml horké černé kávy , 1 lžice	třtinového cukru	, 20 g čirého dortového želé 1 Na želé si
Blesk pro ženy	* 150 g másla * 4 vejce * 150 g	třtinového cukru	* 2 lžičky prášku do pečiva * 100 ml smetany
Blesk pro ženy	chlazeného listového těsta * 2 lžice másla * 100 g	třtinového cukru	POSTUP : Broskve rozpulte , zbavte je pecky i slupky
Blesk pro ženy	na vymazání mouka na vysypání NA DOHOTOVENÍ : 100 g	třtinového cukru	100 ml smetany 1 lžiči nastrouhané pomerančové kůry POSTUP :
Blesk pro ženy	100 g tmavé čokolády 200 g řeckého jogurtu 200 g	třtinového cukru	tuk na vymazání půl lžice instantní kávy mouku na vysypání
Blesk pro ženy	1 hrnek hladké mouky 1 hrnek špaldové mouky 1 hrnek	třtinového cukru	1 vanilkový cukr 1 hrnek mléka 1 lžiči škrobu půl
Blesk pro ženy	1 hrnek mandlové mouky 1 hrnek špaldové mouky 1 hrnek	třtinového cukru	3 vejce 2 lžičky prášku do pečiva půl hrnku oleje
Blesk pro ženy) : 1 l červeného vína 5 hřebíčků 150 g	třtinového cukru	2 hvězdičky badyánu 1 vanilku 1 svitek skořice 300 ml
Blesk pro ženy	1 svitek skořice 5 hřebíčků špetku mletého zázvoru 120 g	třtinového cukru	1 pomeranč 1 citron půl lžičky nastrouhané citronové kůry POSTUP
Dieta	do pečiva * 100 g kokosového cukru * 50 g	třtinového cukru	* 2 vejce * 200 ml řepkového oleje * 100
Marianne	18 g glukózového sirupu 15 g kokosového mléka 53 g	třtinového cukru	KŘEHKÉ TĚSTO 1 Do mísy prosejte hladkou mouku , přidejte
Aha!	* 3 vejce * 1 lžičku jedlé sody 1 hrnek	třtinového cukru	Na drobenku : * 100 g třtinového cukru * lžičky
Aha!	1 hrnek třtinového cukru Na drobenku : * 100 g	třtinového cukru	* lžičky mleté skořice * 100 g másla * 120
Aha! neděle	2 vejce * 2 lžice rostlinného oleje * 2 lžice	třtinového cukru	* lžičku soli * 380 g hladké mouky * hrst
Rytmus života	kousků : Těsto : 200 g hery * 150 g	třtinového cukru	* 3 vejce * 250 g hladké mouky * 1

Aha!	zalijte vodou , a kdo bude chtít , přisype trochu	třtinového cukru	na oslazení . Pak už stačí jen přidat mátové kostky
Aha! neděle	1 šálku vody * 1 litr vody * 4 lžíce	třtinového cukru	* 1 limetku PROČ JE OKURKA ZDRAVÁ Hydratuje organismus .
Blesk magazín	g třešní 3 lžíce smetany nebo bílého jogurtu 3 lžičky	třtinového cukru	šťáva z limetky POSTUP : Třešně vypeckujeme a rozmixujeme .
Nedělní Blesk	krupice 1 vejce špetka soli 500 g blum 150 g	třtinového cukru	2 lžíce mleté skořice 2 lžíce strouhanky máslo na zalití
Nedělní Blesk	+ na poprášení válu 20 g čerstvého droždí 1 lžíce	třtinového cukru	250 ml mléka 1 vejce špetka soli 350 g ovoce
Sedmička	smetany ke šlehání * 100 g čokolády * 50 g	třtinového cukru	na vaření * 290 ml plnotučného mléka * 30 g
Sedmička	Necháme vychladit , přidáme kostky ledu , případně dochutíme trochou	třtinového cukru	, medu nebo stévie . Pro zpestření vhodíme plátek citronu
Aha!	50 g čerstvého zázvoru * 5 žloutků * 200 g	třtinového cukru	* 300 ml slunečnicového oleje * 100 ml vody *
Blesk	malá cibule nakrájená nadrobno 2 lžičky červeného pepře 2 lžičky	třtinového cukru	špetka chilli , sůl Jogurtová marináda 250 g bílého jogurtu
Sedmička	Indická halva Potřebujete : 650 ml mléka * 300 g	třtinového cukru	* 1 lžičky strouhaného muškátového oříšku * 200 g másla
Sedmička	ořechů * lžici balzamikového krému * brusinky Hamé * lžici	třtinového cukru	Na zálivku : * 1 lžičku olivového oleje * 1
Moje rodina	hladké mouky , 1 lžičky jedlé sody , 175 g	třtinového cukru	, 1 lžička skořice , 140 g másla , 1
Instinkt	g ovesných vloček , 100 g másla , 50 g	třtinového cukru	, 1 vejce , 1 kávová lžička jedlé sody ,
STYL	mírně křupalo , ale nesmí být tvrdé , přidáme lžičku	třtinového cukru	a lehce promícháme s ořechy a ovocem . 2 Podáváme
Moje rodina	110 g medu * 50 g másla * 50 g	třtinového cukru	* 1 / 2 lžičky vanilkového extraktu * 1 /
Překvapení	• špetka soli • 6 středních jablek • 4 lžíce	třtinového cukru	• 1 rovná lžička soli • špetka mleté skořice •
Moje rodina	POLEVU : 300 ml zlatého sirupu * 100 g světlého	třtinového cukru	* 75 g másla * 30 ml bourbonu * 125
Překvapení	: • 120 g hrubé mouky • 100 g tmavého	třtinového cukru	• 80 g másla • 1 / 2 lžičky mleté
Překvapení	ze 4 limet * 2 hrsti máty * 100 g	třtinového cukru	* 1 lžíce nastrouhaného zázvoru * led * perlivá voda
STYL	g lískových ořechů * 10 g medu * 10 g	třtinového cukru	* 10 g másla * muškátový oříšek Jáhly několikrát propláchněte

Příloha 6: Vybrané věty pro slovní spojení *horké vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Holubice smrti	nevelké místnosti , kde byla i pro ni připravena kád'	horké vody	. Poté jí přinesly nějaký oděv . Netrvalo dlouho a
Happy end	nežertuje . Oknem vidím dvě staré jeptišky , vlečou kotel	horké vody	, pára stoupá k cizím hvězdám , není to mé
Takhle velká ryba	do Frýdlantu úplně zmrzlé . Doma jsem rozmrzávala ve vaně	horké vody	, a pak čaj s rumem a pod peřinu do
Komorní hůrka	BYTĚ JE ZIMA V bytě je zima , tak trochou	horké vody	polévám nártý . Za pootevřeným okýnkem tlumeně hlesnou křídla .
Moje psychologie	. DOBRÝ ZAČÁTEK : Nastartujte každé ráno své zažívání šálkem	horké vody	s citronem . 2 . NE ! VOLNÝM RADIKÁLŮM :
Moje psychologie	třeba tradiční kvalitní koupelí přidáním několika kapek oleje do vany	horké vody	, uklidňující tóny najdete v levanduli , jasmínu nebo bergamotu
Vaříme snadno a rychle	smažíme ještě asi 3 minuty . Pak přilijeme 500 ml	horké vody	a vaříme 10 minut . Mimo oheň polévku rozmixujeme a
Vaříme snadno a rychle	2 lžíce instantní kávy 2 lžíce přírodního cukru 2 lžíce	horké vody	2 mandarinky rozdělené na dílky 4 lžíce hořké čokolády nastrouhané
F.O.O.D.	hrášek a kadeřávek dejte do hrnce , zalijte 250 ml	horké vody	a vařte 8 až 10 minut . 2 . Poté
F.O.O.D.	chladu . 3 . Připravte dresink . V 80 ml	horké vody	rozmíchejte rybí omáčku a nechte rozpustit cukr . Vmíchejte limetkovou
F.O.O.D.	lesklá . 2 . V misce rozmíchejte ve 40 ml	horké vody	škrob s kávou , tenkým pramínkem přilévejte do sněhu a
Encyklopedie léčivých hub	ale třeba před použitím napřed namočit na 20 minut do	horké vody	. Poznámka . Houževnatec jedlý je známý pod japonským názvem
Rodinný dům	na podlahu vyrobíte smícháním půl hrnku octa se 4 l	horké vody	a lžící tekutého mýdla . Kúra na kůži Ocet je
Rodinný dům	na dno kelímku nasypete čajovou lžičku soli , přilijete trochu	horké vody	a necháte sůl rozpustit . Po 15 minutách působení solného
Rodinný dům	Nálev z kvetoucí natě (1 lžíce na 1 l	horké vody) čistí mastnou a uhrovitou pleť . Výluh je vhodný
Rodinný dům	výluhu (3 lžíce syrových jazykovitých květů přelít 1 l	horké vody) osvěží citlivou pleť . 3 Šalvěj lékařská (Salvia
Rodinný dům	Zklidňuje suchou podrážděnou pleť . Hrst plátků přelijte 1 l	horké vody	a 10 minut vyluhujte . Ve výluhu namočte plátěný ubrousek

Rodinný dům	na podlahu vyrobíte smícháním půl hrnku octa se 4 l	horké vody	a lžíci tekutého mýdla . Ocet využijete i na vyčištění
Ruka noci podaná	jemně nastrouháme a vysypeme do kbelíku . Přidáme 1 litr	horké vody	a dobře zamícháme . Po rozpuštění přidáme ocet a sodu
Život mezi beznadějí a úspěchem	zeměžluče . Malá špetka těchto bylin se nechá v šálku	horké vody	vyluhovat jenom 3 sekundy . Přidruží - li se k
Tisíce obyčejných smrtí	dostávají půl porce navíc . Tedy jeden a půl sběračky	horké vody	se sušenou zeleninou – na víčko ešusu pak čtyři či
Haló noviny	vyhřáté trouby . Občas přelijte výpekem , případně podlijte trochou	horké vody	. Písky SVĚT KOLEM NÁS Ano , i písky patří
Reflex	... Schválně si zkuste objednat v restauraci k jídlu sklenici	horké vody	. Když pomínu prosecco (ačkoliv dá se prosecco pomínout
Reflex	čerstvým jídlem a vodou . Stačí třeba jen velkou sklenicí	horké vody	začít den , pokud nejde odolat řetězení káfi . Ted
Reflex	ledvin , trávení . Pak vypijte jednu až dvě sklenice	horké vody	. Horká voda je pro tělo nesmírně dobrá . Všem
Jihlavské listy	přípravou . Na výluh zalijete 1 lžičku bylinky 250 ml	horké vody	a necháte táhnout 10 minut . Pijte 1 šálek ráno
Valašský deník	sůl 2 . Mezitím namočte rozinky na 10 minut do	horké vody	(stačí z kohoutku , nemusí se vařit) .
Dobrý den s kurýrem	Oddělíme si bílky od žloutků . Žloutky smícháme s trochou	horké vody	, přidáme cukr a poté šleháme . Následně ušleháme z
Blesk Hobby	loupaných mandlí 4 vejce 180 g moučkového cukru 4 lžíce	horké vody	špetka soli tuk a hrubá mouka na formu švestky moučkový
Dům a bydlení	odpad : Rozmíchejte půl hrnku kuchyňské soli ve 4 l	horké vody	(ne vařící !) a nalijte do odpadu .
Doma DNES	do těsta těsně před nalitím do formy vmícháte tři lžičky	horké vody	. Troubu během pečení prvních 20 minut neotvírejte . Ode
Doma DNES	do těsta těsně před nalitím do formy vmícháte tři lžičky	horké vody	. Troubu během pečení prvních 20 minut neotvírejte . Ode
Naše krásná zahrada	hnůj v pařeništi nehřeje . Pak jej prolijte několika vědry	horké vody	, aby se nastartovaly rozkladné procesy , které jsou zdrojem
Blesk Hobby	formu NA OZDOBNÍ 150 g jemného moučkového cukru 2 lžíce	horké vody	3 lžíce citronové šťávy hrst kokosových vloček POSTUP : Žloutky
Blesk zdraví	DĚLÁTE PRO TU HLAVU ? Sauna , bazén , vana	horké vody	, svíčky kolem a relaxační hudba . Taky si pravidelně

Tina	1 . Žloutky vyšleháme s polovinou cukru a 3 lžícemi	horké vody	do pěny . Vmícháme jemně nastrouhané mouku oříšky , olej
Vlasta	zlatým třpytem . Barvu rozpustíte v 1 / 4 l	horké vody	se 2 lžícemi octa a ponoříte do ní uvařené vejce
Žena a život	na sirup . 1 balíček želatiny rozmíchejte v 50 ml	horké vody	. Rozpuštěnou želatinu , sirup a vanilkové aroma šlehejte šlehačem
Blesk pro ženy	1 lžičku jedlé sody NA POLEVU : * 4 lžice	horké vody	* 4 lžice citronové šťávy * prosátý moučkový cukr NA
Blesk pro ženy	- pořád míchejte ! Přidejte kávu rozmíchanou v 1 lžici	horké vody	, krém potáhněte fólií a nechte ho alespoň 1,5 hodiny
Katka	vroucí vody . Těstoviny nasypejte do hrnce , zalijte trochou	horké vody	, přidejte olej a špenát a duste za občasného míchání
Tina	60 g mandlových plátků 1 . Vejce s pěti lžícemi	horké vody	a cukrem vyšleháme do husté pěny . Vmícháme nastrouhanou kůru
Žena a život	g zakysané smetany , 75 g másla , 105 ml	horké vody	; na griliáš : hrst lískových oříšků , 150 g
Žena a život	moučkového cukru , 1 lžici citronové šťávy , 4 lžice	horké vody	na posypání : drcenou sušenou vanilku 1 Vanilkové lusky rozřízněte
Katka	espresa v prášku rozpustíte ve směsi likéru a jedné lžice	horké vody	. Do pěny ušlehejte máslo , sůl , vanilkový cukr
Ona DNES	na kostky , dáme do mísy , zalijeme 1,5 litru	horké vody	a necháme alespoň 24 hodin louhovat . 2 . Do
Tina	1 . Vejce , oba druhy cukru , 4 lžice	horké vody	a olej vyšleháme do husté pěny a lehce do ní
Tina	sprej z mořské soli . Do rozprašovače dejte dejte hrnek	horké vody	, dvě lžičky mořské soli , lžičku kokosového oleje (
Tina	526 kcal . Rozinky smícháme s rumem , 2 lžícemi	horké vody	a necháme 30 minut odstát . Prosátou mouku propracujeme s
Blesk pro ženy	polohrubé mouky 80 g moučkového cukru 4 vejce 4 lžice	horké vody	kůru z 1 biocitronu 60 g najemno nasekané kandované citronové
Elle	1 / 2 lžice medu půl vanilkového lusu 3 lžice	horké vody	POSTUP : TĚSTO : Smíchejte suché ingredience . V jiné
Katka	vnoučata . “ Čtenářský recept týdne Vejce , 4 lžice	horké vody	, 175 g cukru a vanilkový cukr vyšlehejte do pěny
Katka	něj vmíchejte žloutky . Instantní espreso rozpustíte v 1 lžici	horké vody	a také vmíchejte . Hladkou mouku , skořici , kypřicí
Ona DNES	? strouhanka ? 4 lžice cukru krupice ? 5 lžic	horké vody	? 5 lžic bílého vinného octa ? olej na smažení

Tina	míse vyšlehejte vajíčko se špetkou soli . Přidejte 150 ml	horké vody	, lžici oleje a společně promíchejte . Nakonec přisypte 100
Tina	PŘIPRAVIT ? Asi 6 hrstí sušené šalvěje zalijte 2 litry	horké vody	a nechte ji zhruba 20 minut louhovat . Poté výluh
Zdraví	a polít cukrovou polevou (moučkový cukr rozmícháme s trochou	horké vody) . Krájíme na čtverečky . RYBY A MOŘSKÉ PLODY
Blesk zdraví	její semínka . Rovnou polévkovou lžící podrcených semen zalijeme půllitrem	horké vody	, nádobu přiklopíme a necháme asi 15 minut louhovat .
Blesk pro ženy	2 lžice jádrového mýdla a rozpustíte ho v 1 litru	horké vody	. Počkejte , až vychladne , a poté potřete postižená
Katka	. cukru • 200 g polohrubé mouky • 4 lžice	horké vody	• 2 lžičky prášku do pečiva ovocná vrstva : •
Katka	vejce šlehejte s cukrem do pěny . Přidejte 4 lžice	horké vody	, šlehejte a nakonec přidejte po částech mouku smíchanou s
Katka	(případně koupíte mletý v lékárně) , přelijte šálkem	horké vody	a nechte několik hodin louhovat , pak přecedte . Tento
Kondice	rozšlehejte . Pokud chcete mít pyrě řidší , přidejte trochu	horké vody	nebo jí tolik nevylévejte při slévání . Nakonec vmíchejte nasekanou
Tina	Prosejte 180 g moučkového cukru , smíchejte ho se lžící	horké vody	a dvěma lžicemi malinové či jahodové šťávy (pokud ji
Tina	. 3 . Rozpustíme i bílou čokoládu , přidáme trochu	horké vody	a rozmixované ostružiny . Polevou ozdobíme eklérky . Nakonec přidáme
Zdraví	rád lékořici , může spařit dvě lžičky drcené rostlinky šálkem	horké vody	a nechat louhovat deset minut . A pak popíjet podle
Rytmus života	PŘÍPRAVA : 50 MINUT 1 Vejce vyšleháme s 5 lžicemi	horké vody	a cukrem do husté pěny . Vmícháme citronovou kůru ,
Sedmička	. gramů suché byliny v odvaru - v půl litru	horké vody	je Doporučená denní dávka je pět až patnáct necháme louhovat
Aha!	přidejte ocet , sodu , esenciální olej a 1,5 hrnku	horké vody	. Míchejte , dokud se směs nespojí . Nechte vychladnout
Rytmus života	výpeku z masa . Poté přidáme kečup , podlijeme trochou	horké vody	a necháme chvílička provařit . 4 K prohřáté zelenině na
Moje rodina	místa . TRIK NA KONEC : Vypijte každé ráno hrnek	horké vody	s čerstvou citronovou šťávou . Jde o výborný způsob ,

Moje rodina	. Rozdělíme do skleněných pohárů . Kávu zalijeme 1 lžící	horké vody	a necháme vychladnout . Smetanu vyšleháme s vanilinovým cukrem ,
Překvapení	na obalení Drcené sušenky pokapejte kávou rozpuštěnou ve 3 lžících	horké vody	. Pak vmíchejte zahřáté mléko a rozpuštěné máslo . Kuličky
STYL	Tři polévkové lžíce této směsi dáme do mísy s litrem	horké vody	. Následně zakryjeme hlavu a horní část těla osuškou a
STYL	užití . Jednu polévkovou lžící sušených květů zalijete čtvrt litrem	horké vody	a necháte louhovat asi deset minut , potom scedíte a
STYL	inhalaci (nechte je 10 minut louhovat ve čtvrt litru	horké vody) . Rýma se spustí a bude se vám lépe

Příloha 7: Vybrané věty pro slovní spojení *dobré vůle*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Hotýlek	narození malého Honzíka , v jehož dětském obličejíčku při troše	dobré vůle	přece jenom shledal jakous takous podobu s legitimními ratolestmi ,
Velké případy FBI	měšťanský dům , o němž by se mohlo při troše	dobré vůle	hovořit jako o bývalém malém paláci . V prvním patře
Ona	a jiné představy jsou v případě tradičních pohřbů při troše	dobré vůle	možné . Ale zabetonované trupy takové představy neumožňují . Jak
Kterak Tyl Kajetán Josef hodlal v rodné své kotlině zatuchlé alespoň nakrátce spasiti tyátr	obrovskou tak , že by se do ní při troše	dobré vůle	vlezl dospělý člověk . Na stole stohy papírů a obrovská
Máchovske studie	poznává , spíše jako příklad analogizování , že při troše	dobré vůle	bychom mohli najít souvislosti již v básni Straba : „
Ochrana přírody a krajiny v České republice	druhového bohatství . I v kulturních porostech je při troše	dobré vůle	možné zvýšit biodiverzitu podporou ustupujících a řídkých (jilm ,
Hlavou dolů	, že v libovolném předmětu či osobě lze při troše	dobré vůle	a nějakých " záchytných bodech " spatřit libovolný archetyp a
Podivuhodný květ českého baroka	pro to , co chtěl říci , vyžaduje notnou dávku	dobré vůle	Proti aktuálně nekonečnému množství útočí Senftleben následujícími slovy : Jestliže
Ruka noci podaná	stěny jsou střechou nad hlavou a útočištěm . Při troše	dobré vůle	a pomoci ostatních se mohou stát i domovem . Chata

Vesmír	křivolaké , avšak membranózní , a že tudíž při troše	dobré vůle	(a síly) lze takový „ klíč “ zastrčit
Hospodářské noviny	se svými sourozenci z Maranella opravdu praktické . S trochou	dobré vůle	se do druhé řady vejde i vyšší cestující . Díky
Právo	jakým že jsou uprchlíci požehnáním a jak se při troše	dobré vůle	z obou stran integrace v pohodě zdaří , pohlížejí s
Reflex	sdílet můžete s úspěchem například italskou pizzu (při troše	dobré vůle	i těstoviny) nebo španělské tapas . Teplé podnebí vybízí
Právo	. Ta je nejlepším příkladem toho , že při troše	dobré vůle	není nemožné , aby spolupracovaly pravicové strany konzervativnější i liberálnější
Právo	vytváří jakýsi konstrukt světa , který by mohl s trochou	dobré vůle	připomínat skutečný domov . Káhiru čtyřicátých a padesátých let Said
Jihlavské listy	. I zmíněná protipovodňová opatření by se , při troše	dobré vůle	, dala provést citlivěji - nehledě na to , že
Deníky Bohemia	a noví zastupitelé , ale myslím , že při troše	dobré vůle	se rozpočet připravit dá . Budeme se snažit postupovat v
Rodina DNES	spoustu drobných připojištění pro případy , které jsou při troše	dobré vůle	zvládnutelné z běžného rodinného rozpočtu . To se týká například
Vlasta	– a zejména pokud disponujete dětmi , můžete při troše	dobré vůle	začít na druhém konci znovu . Pokud žijete sama ,
Vlasta	boku ženy nebo spíš dívky , která by při troše	dobré vůle	mohla být jeho dcerou a bez trochy dobré vůle jeho
Vlasta	troše dobré vůle mohla být jeho dcerou a bez trochy	dobré vůle	jeho vnučkou . Navíc má pán evidentně obarvené vlasy ,
Aha! neděle	potřeštěný kostým . Přesto je ale ikonou a při troše	dobré vůle	i sexyidolem . Pomáda (1978) : Jako puzzle
National Geographic Česko	se připravit na nejistou budoucnost s minimálními zdroji a spoustou	dobré vůle	, “ říká Giorgio . Před více než 4 000
Magazín Víkend DNES	. “ Zaznívaly infantilní hlouposti , které se s trochou	dobré vůle	, námahy a rozmyšlení daly překonat . Bylo přece úplně

Příloha 8: Vybrané věty pro slovní spojení *vroucí vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Vaříme snadno a rychle	2 osoby 2 větší oloupané a nastrouhané mrkve 500 ml	vroucí vody	1 lžička másla Špetka cukru kousek muškátového květu sůl 1

Vaříme snadno a rychle	6 vnějších listů ledového salátu 1 lžíce másla 500 ml	vroucí vody	2 lžíce tekuté smetany Čerstvě drcený bílý pepř , sůl
Vaříme snadno a rychle	krevet 1 zelená paprika nakrájená na nudličky Do 2 šálků	vroucí vody	dáme šafrán , aby pustil barvu . Na hlubší pánvi
Vaříme snadno a rychle	sardinky , rajčata nakrájená na čtvrtky , zalijeme dvěma šálky	vroucí vody	se šafránem , osolíme a pomalu dusíme přikryté pokličkou do
Informatorium 3-8	Fenyklový čaj : Lžička nadcených fenyklových semen , 2 dl	vroucí vody	. Semínka zalijeme vroucí vodou a necháme 15 minut louhovat
Informatorium 3-8	, že 3 lžíce sušených heřmánkových květů přelijeme 0,5 litrem	vroucí vody	a necháme 20 minut louhovat . Pak scedíme . Větší
Informatorium 3-8) Kmínový čaj : Půl lžičky kmínu , 1 dl	vroucí vody	. Kmín přelijeme vroucí vodou a vše necháme 10 minut
Encyklopedie léčivých hub	, který nasypeme do porcelánového hrníčku , zalijeme 1 litrem	vroucí vody	a po přikrytí víčkem louhujeme po dobu asi 15 minut
Zpravodaj AGRObase	si připravit kopřivový čaj ? Spařte hrst kopřiv asi litrem	vroucí vody	a nechte několik minut luhovat . Poté scedte a popíjejte
Chatař & chalupář	, sůl Hovězí maso vložíme do litru a půl osolené	vroucí vody	. Přikryjeme a vaříme do měkka , asi dvě hodiny
Naše krásná zahradka	jak mařinku nazývají botanici (1 lžíce na 250 ml	vroucí vody) . Nikdy nepijte víc než tři šálky denně !
Praktická žena Kreativ	Na krém rozpusťte v hrnku instantní kávu ve 2 lžičkách	vroucí vody	. Mléko , vanilkový extrakt a 2 lžíce cukru dejte
Blesk pro ženy	. Pyré přidejte k zelenině a vše zalijte 1,5 litrem	vroucí vody	s rozpuštěnými kostky bujonu . Do hrnce vhodte drcený koriandr
Kondice	Pro tenhle účel stačí lžičku sušených levandulových květů přelít čtvrtlitrem	vroucí vody	a nechat pět minut louhovat . Takový šálek si ale
Tina	odstátý výluh ý z 1 lžičky chmele a 500 ml	vroucí vody	. Hořký pelyněk vyztuží cévy a sníží cholesterol Rutin obsažený
Katka	na světě . 2 lžičky sušených heřmánkových květů přelijte šálkem	vroucí vody	a nechte asi 5 minut stát . Pak scedte a
Katka	sedlinu vyjměte z vody . Těstoviny scedte a zachyťte šálek	vroucí vody	. Těstoviny nasypejte do hrnce , zalijte trochou horké vody
Katka	jogurtem a citronovou šťávou . Čajový sáček spařte 150 ml	vroucí vody	a nechte 4 minuty louhovat . Pak sáček vyjměte a
Zdraví	zázvorem : půl čajové lžičky sušeného zázvoru přelijte 150 ml	vroucí vody	, nechte vyluhovat a vlažné obklady přikládejte na krční páteř

Žena a život	(1 čajovou lžičku od všech složek zalijte 1 litrem	vroucí vody	a nechte louhovat) . Čaj je vhodný na prohřátí
Žena a život	Ovesné vločky vložíme do kastrolu a zalijeme je 150 ml	vroucí vody	. Necháme přibližně 10 minut namáčet , voda by se
Žena a život	, kam přidáme batáty , krájená rajčata , 600 ml	vroucí vody	, a přivedeme k varu . Když se směs začne
Katka	Mátu , kopřivu a citronovou kůru dejte do 1 litru	vroucí vody	, nechte 8 minut louhovat . Čaj přecedte a ochuťte
Katka	Sáčky čaje , vanilkový cukr a chilli papričku přelijte litrem	vroucí vody	a vše nechte zhruba 8 minut louhovat . Poté vyndejte
Vlasta	nádivku . Kuskus nasypete do misky a zalijte půl hrnkem	vroucí vody	. Překryjte a nechte asi 5 minut tekutinu vsáknout .
Zdraví	. Stačí jen dvě lžičky sušených listů zalít čtvrt litrem	vroucí vody	a nechat asi deset minut vylouhovat . A nejlepší je
Blesk zdraví	natě (nebo obojí dohromady) opláchněte , zalijte litrem	vroucí vody	a nechte louhovat 15 minut . Procedte a popíjejte během
Blesk zdraví	: spařte 2 čajové lžičky květů 1 / 4 l	vroucí vody	, po 10 minutách scedte a pijte 2krát až 3krát
Blesk zdraví	snídani vypijte . Březový Hrst březových listů zalijte 250 ml	vroucí vody	a za deset minut scedte . Denně můžete vypít 2
Katka	heřmánkový čaj , pak přelijte 5 čajových sáčků 100 ml	vroucí vody	a nechte louhovat po dobu 10 minut . Připravenou směs
Katka	čerstvého kozího sýra 1 Čaj a anýz zalijte 300 ml	vroucí vody	a nechte 7 minut louhovat . Meruňky nechte okapat .
Katka	1 lžička skořice • 2 lžičky medu 1 250 ml	vroucí vody	nalijte na skořici a nechte trochu zchladnout . 2 Pak
Svět ženy	ze 3 lžiček sušené byliny , které zalijete 250 ml	vroucí vody	. Krátce nechte přejít varem , odstavte a nechte asi
Svět ženy	ze dvou lžiček sušených květů , které přelijete 250 ml	vroucí vody	. Necháte asi 10 minut odstát , přecedíte a necháte
Xantypa	snadno připravíte sami : jednu malou lžičku plodů zalijete šálkem	vroucí vody	a louhujete 15 – 20 minut . Močopudný odvar připravíte
Tina	: 2 lžičky nadrobno nakrájené sušené mochny zalijte 250 ml	vroucí vody	, nechte 15 minut louhovat a potom popíjejte po malých
Sedmička	gramů rozdrčených plodů , které se večer zalijí půl litrem	vroucí vody	. Přes noc necháme stát a ráno krátce povaříme ,

Rytmus života	čaj ze lžičky nasekaných kořenů , které přelijete 150 ml	vroucí vody	. Přikryté vyluhujte do vychladnutí . Pije se dvakrát denně
Blesk	pepře , asi dvě lžičky majoránky . Poté zalijeme litrem	vroucí vody	a vhodíme bujon . Mícháme , dokud se bujon nerozpustí
Moje rodina	pampeliškového čaje - 30 g čerstvých listů zalijte 250 ml	vroucí vody	, nechte 5 minut vyluhovat a scedte . KOPŘIVA DVOUDOMÁ
Moje rodina	si 15 listů břečťanu popínavého , zalijte je 500 ml	vroucí vody	a pod pokličkou nechte asi 45 minut . Vodu slijte
Moje rodina	1 – 3 lžíce sušených brusinkových listů zalijte 500 ml	vroucí vody	. Nechte asi 15 minut vyluhovat v přikryté nádobě .
Překvapení	lžička bazalky * 1 lžička provensálského koření * 1,5 litru	vroucí vody	* 2 stroužky česneku * 3 lžíce sójové smetany *
Moje rodina	připravíme jednoduše , zalijeme jednu polévkovou lžičku směsi čtvrt litrem	vroucí vody	a po deseti minutách slijeme a je hotovo . Pijeme
Moje rodina	dvě hrsti listů šťovíku , vložit je přibližně do litru	vroucí vody	a ihned stáhnout a nechat pod pokličkou asi patnáct minut
STYL	pro klidné spaní Čajová lžička sušené natě se zalije šálkem	vroucí vody	a nechá se 15 min . louhovat . Popíjí se
STYL	uvařte : na jeden pohanky použijte jeden a půl dílu	vroucí vody	, vařte ji tři minuty , poté ji odstavte z
Překvapení	, vsypte fazole a osolte . Vše zalijte 1 l	vroucí vody	. Přiklopte a duste 25 minut . Vyjměte uzené maso
STYL	na světlo . Jednu čajovou lžičku sušeného květu přelijte čtvrtlitrem	vroucí vody	, nechte pět minut louhovat a popíjejte dvakrát denně .

Příloha 9: Vybrané věty pro slovní spojení *vanilkového cukru*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
V koutě štěstí nehledej	0,5 l smetany ke šlehání 250 g mascarpone 10 g	vanilkového cukru	100 g krystalového cukru 0,5 dcl amaretta cukrářské piškoty uvařená
Domácí zavařování	, 1 kg želírovacího cukru , voda , 1 balení	vanilkového cukru	, celá skořice , 0 , 15 l calvadosu ,
Domácí zavařování	2,5 kg tykví , 0,8 kg cukru , 1 balíček	vanilkového cukru	, kyselina citronová Tykev (tykev obecná) oloupeme a
F.O.O.D.	kvásek , špetku soli a vanilkový extrakt (nebo sáček	vanilkového cukru) . Postupně přidávejte mouku a vlažné mléko , až

F.O.O.D.	1 lžíce rýžové mouky 1 lžíce kukuřičného škrobu 1 lžíce	vanilkového cukru	mletá skořice a krystalový cukr na posypání Do hrnce nalijte
F.O.O.D.	o pokojové teplotě , 300 g krupicového cukru , 1	vanilkového cukru	, 1 lžičky octa , 1 lžička kukuřičné mouky ,
F.O.O.D.	borůvky , brusinky) 2 lžíce citronové šťávy 2 lžíce	vanilkového cukru	150 g měkkého másla + na formu 100 g hladké
F.O.O.D.	pevných švestek 5 vajec 75 g krupicového cukru 2 lžíce	vanilkového cukru	1 lžička mleté skořice 1 špetka mletého hřebíčku 100 g
F.O.O.D.	mouky 1 špetka soli 2 lžíce krupicového cukru 2 lžíce	vanilkového cukru	3 lžíce nasekaných pistácií 300 ml plnotučného mléka 4 vejce
F.O.O.D.	500 g hladké mouky 1 lžičky soli 1 lžíce domácího	vanilkového cukru	260 g hustého bílého jogurtu lžička jedlé sody 2 vejce
Rodina a škola	lžičky jedlé sody 1 kávové lžičky soli 1 kávová lžička	vanilkového cukru	30 g kakaa 1 vejce 120 ml bílého jogurtu 60
Zpravodaj AGRObase	g cukru krupice , 110 g másla • 1 sáček	vanilkového cukru	, špetka soli Ingredience na náplň : • 250 g
Potravinářský obzor	moučkového cukru 100 g másla 20 g droždí 1 balíček	vanilkového cukru	+ ještě 1 - 2 žloutky na potírání , než
Potravinářský obzor	šlehání , žloutky , 300 g krupicového a 1 sáček	vanilkového cukru	a vanilkový lusk . Na výrobu vaječného likéru použijte elektrický
Haló noviny	bezinkový likér RECEPT PRO TENTO DEN Potřebujeme : 2 balíčky	vanilkového cukru	, 1 citron , 2 lžičky mleté kávy , 6
Lidové noviny	1 větší vejce * 150 ml mléka * 1 lžička	vanilkového cukru	* skořice na posypání * olej na smažení Postup Akát
Valašský deník	• 500 ml mléka • 4 vejce • 1 lžíce	vanilkového cukru	• špetka soli • 130 g polohrubé mouky • olej
Doma DNES	jazyk zahojí cukr . Vanilkový koberec Vysypejte na koberec sáček	vanilkového cukru	a , přejedte ' ho vysavačem . Při každém dalším
Chatař & chalupář	soli , 400 g jablek nebo hrušek , 1 sáček	vanilkového cukru	, strouhanka nebo strouhaný kokos Troubu předehřejeme na 180 °
Chatař & chalupář	1 / 2 sáčku prášku do pečiva , 1 sáček	vanilkového cukru	, 400 g jablek Mouku , tuk , polovinu cukru
Chatař & chalupář	ně navrstvíme sníh ušlehaný z bílků , poloviny cukru a	vanilkového cukru	. Navrch nastrouháme vychlazené těsto a upečeme . Švýcarský koláč
Chatař & chalupář	g tvarohu , 300 g strouhaných jablek , 1 sáček	vanilkového cukru	, mletá skořice , rozinky , pšeničné klíčky , ořechy
Chatař & chalupář	100 g rostlinného tuku hera máslová příchuť , 1 balíček	vanilkového cukru	, 1 vejce , 4 střední jablka , rozinky podle
Praktická moderní žena	g jablek • 2 lžičky mleté skořice • 2 lžíce	vanilkového cukru	Jablka oloupejte , nastrouhejte nahrubo a smíchejte se skořicí a

Naše krásná zahrada	g změkklého másla , 40 g cukru , 1 lžíce	vanilkového cukru	, špetka soli , 2 žloutky , 250 g borůvek
Naše krásná zahrada	g změkklého másla , 100 g cukru , 2 lžíce	vanilkového cukru	, špetka soli , 3 žloutky , 1 vejce ,
Doma DNES	rozvařit jeden ztužený tuk , půl litru mléka , balíček	vanilkového cukru	a čtvrtinu másla . Jakmile směs začne vřít , odstavte
Doma DNES	, v níž je vaříte , přidáte trochu rumu nebo	vanilkového cukru	. Pod proudem Zeleninu myjte vždy pod tekoucí vodou ,
Naše krásná zahrada	šťávy , 200 g jemného pískového cukru , 1 lžička	vanilkového cukru	, 70 g hořké čokolády na krokant : 80 g
Náš útulný byt	g mascarpone (nebo pomazánkového másla) , 2 balíčky	Vanilkového cukru	Dr . Oetker Na ozdobeNí : 1 balíček Polevy tmavé
Katka	vejce • špetka soli NA NÁPLŇ : • 2 lžíce	vanilkového cukru	• 1 / 2 lžičky mleté skořice • 2 lžíce
Katka	ze stévie • 125 g bílého jogurtu • 1 balíček	vanilkového cukru	1 Předehřejte troubu na 170 ° C . Dortovou formu
Katka	osoby Suroviny : • 500 g tvarohu • 3 sáčky	vanilkového cukru	• 4 pomeranče • 4 lžíce celozrnných snídaňových cereálií •
Katka	. Máslo utřete se 150 g cukru , s balíčkem	vanilkového cukru	a se špetkou soli . Pak přidejte vejce a 75
Tina	100 g mascarpone , jednu lžici cukru a jeden balíček	vanilkového cukru	. Dále vmíchejte 200 g vyšlehané šlehačky . Krém rovnoměrně
Tina	200 g měkkého tvarohu 200 g bílého jogurtu 1 balíček	vanilkového cukru	3 plátky želatiny (asi 10 g) 50 ml
Tina	potření Na náplň : 250 g měkkého tvarohu 1 balíček	vanilkového cukru	60 g moučkového cukru 1 vejce , 300 g rebarbory
Tina	mouky , 1 vejce 60 g moučkového cukru 1 sáček	vanilkového cukru	1 lžici nastrohané citronové kůry , 150 g másla Na
Tina	si připravíme : Na korpus : 4 vejce 1 sáček	vanilkového cukru	100 g krupicového cukru 120 g hladké mouky tuk na
Tina	čaje 150 ml 33 % smetany ke šlehání 1 sáček	vanilkového cukru	kakao na posypání 1 . Pařížskou šlehačku si vyšleháme se
Tina	200 g zakysané smetany 60 g moučkového cukru 1 sáček	vanilkového cukru	2 vejce 1 bílek Na drobenku : 40 g másla
Tina	korpus : 3 vejce 80 g krupicového cukru 1 sáček	vanilkového cukru	kůru z 1 / 2 citronu 100 g hladké mouky
Vlasta	i mražené) • 1 l mléka • 2 lžíce	vanilkového cukru	1 Jahody krátce omyjte a osušte (mražené nechte chvíli
Katka	švestek . Ušlehejte tuhoushlehačku z 200 g smetany a	vanilkového cukru	, přidejte ke šťávě s želatinou , natřete na švestky

Katka	lžička prášku do pečiva * špetka soli * 2 balení	vanilkového cukru	* 150 g crème franche * 275 g másla *
Svět ženy	lžic moučkového cukru (podle chuti) , 1 sáček	vanilkového cukru	, 1 kg čerstvých jahod nakrájených na plátky či čtvrtky
Tina	cukru 120 ml mléka 300 g polohrubé mouky 1 sáček	vanilkového cukru	špetku soli 2 vejce , 60 g másla Na náplň
Tina	sůl Na náplň : 250 g měkkého tvarohu 1 sáček	vanilkového cukru	60 g moučkového cukru 1 vejce 300 g rebarbory 50
Tina	mouky 60 g moučkového cukru 150 g másla 1 sáček	vanilkového cukru	1 lžíci nastrohané citronové kůry 1 vejce Na náplň :
Tina	rebarbory , 250 g jahod 100 g strouhanky 1 sáček	vanilkového cukru	2 sáčky skořicového cukru 80 g vlašských ořechů moučkový cukr
Tina	Na vanilkovou drobenku : 200 g hladké mouky 1 sáček	vanilkového cukru	100 g hnědého cukru 1 vejce špetku soli 125 g
Tina	: 100 g másla 125 g moučkového cukru 1 sáček	vanilkového cukru	50 ml rumu , 2 vejce kůru z 1 /
Tina	Na náplň : 250 ml smetany ke šlehání 1 sáček	vanilkového cukru	1 . Změklé máslo s oběma druhy cukru a rumem
Tina	sezamových semínek Na náplň : 200 g rebarbory 2 sáčky	vanilkového cukru	50 g hořké čokolády na vaření 1 . Listové těsto
Tina	2 citronu * 125 g krupicového cukru * 1 sáček	vanilkového cukru	* 1 sáček vanilkového pudinku v prášku * 2 lžíce
Tina) • 1 balíček vanilkového pudinkového prášku • 1 balíček	vanilkového cukru	• 250 g másla • 100 g moučkového cukru •
Tina	g másla • 150 g moučkového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 500 g měkkého tvarohu • 4 lžíce rumu Na
Tina	kysaného podmáslí • 200 g krupicového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 200 ml slunečnicového oleje • 350 g hladké mouky
Tina	g másla • 100 g třtinového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 3 vejce • 20 g mletých mandlí • nastrohanou
Vlasta	žloutky • 120 g moučkového cukru • 50 g domácího	vanilkového cukru	(příprava viz box na str . 43) •
Zdraví	225 g másla * 135 g cukru krupice * lžičku	vanilkového cukru	* 3 vrchovaté lžíce skořice * lžičku mletého kardamomu Na
Žena a život	hladké mouky , 100 g moučkového cukru , 1 balíček	vanilkového cukru	, 1 lžíci nastrohané citronové kůry , 2 žloutky ,
Blesk pro ženy	mléka 1 lžičku prášku do pečiva 1 vejce 1 sáček	vanilkového cukru	máslo na vymazání mouku na vysypání POSTUP : Jogurt vyšlehejte

Blesk pro ženy	140 g cukru krupice 100 g změklého másla 1 sáček	vanilkového cukru	POSTUP : V míse smíchejte mouku se solí , vanilkovým
Blesk pro ženy	: 3 menší hrušky 1 balíček listového těsta 1 sáček	vanilkového cukru	1 vejce NA KRÉM : 250 ml smetany na vaření
Katka	papričku • 8 sáčků čaje rooibos • 1 sáček přírodního	vanilkového cukru	Chilli papričku naříznete po celé délce . Sáčky čaje ,
Katka	50 g cukru • sůl • 1 / 2 sáčku	vanilkového cukru	• 40 g polohrubé mouky • 25 g solamylu •
Katka	postupně zašlehávejte 50 g cukru a 1 / 2 sáčku	vanilkového cukru	. Nyní do sněhu zašlehejte oba žloutky . V míse
Katka	Žloutky oddělte od bílků . Z bílků , soli ,	vanilkového cukru	a cukru ušlehejte sníh . Přimíchejte žloutky . Plech vyložte
Katka	: Těsto : 5 vajec 125 g cukru 2 lžíce	vanilkového cukru	1 špetka nastrohané kůry biocitronu 75 g mouky 1 lžička
Katka	kávového likéru 200 g měkkého másla špetka soli 2 lžíce	vanilkového cukru	190 g cukru 4 vejce 50 g mletých mandlí 150
Katka	: • 1 vejce • 2 žloutky • 1 balíček	vanilkového cukru	• šťáva z 1 citronu • 500 g netučného tvarohu
Katka	g creme fraiche • 200 g smetany • 2 balíčky	vanilkového cukru	• 250 g hroznového vína (různé barvy) •
Svět ženy	, 4 lžičky kypřicího prášku do pečiva , 1 sáček	vanilkového cukru	, malá hrst levandulových květů (čerstvých nebo i sušených
Tina	1 l mléka • 80 g cukru • 2 balíčky	vanilkového cukru	• 250 g těstovin (mušliček apod .) •
Tina	• 2 biopomeranče • 1 l mléka • 1 balíček	vanilkového cukru	• 300 g širokých nudlí • 50 g cukru •
Tina	• sůl • 100 ml nízkotučného mléka • 1 balíček	vanilkového cukru	• 1 vejce (velikost M) • 1 lžičku
Tina	6 vajec • 230 g moučkového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	nebo dřeň z 1 vanilkového lusku • 280 g másla
Tina	krupicového cukru • 300 g hladké mouky • 1 balíček	vanilkového cukru	nebo dřeň z 1 vanilkového lusku • 1 balíčku kypřicího
Tina	4 vejce • 200 g moučkového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 180 ml oleje • 60 ml mléka • 200
Tina	vejce • 1 žloutek • špetku soli • 1 balíček	vanilkového cukru	• špetku sušené citronové kůry • špetku pomerančové kůry •
Tina	1 vejce • 150 g moučkového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 1 biocitronu • 1 lžičci vanilkového pudinkového prášku •
Tina	měkkého tvarohu • 100 g moučkového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 100 g másla • 100 g malin • 250

Tina	: • 400 ml smetany ke šlehání • 2 balíčky	vanilkového cukru	• 100 ml likéru • 100 g malinového džemu Na
Tina	polohrubé mouky • 50 g moučkového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 150 g másla • 1 žloutek Na náplň a
Tina	5 vajec • 200 g krupicového cukru • 1 balíček	vanilkového cukru	• 80 g tmavé čokolády • 150 g hladké mouky
Tina	g másla • 400 ml plnotučného mléka • 1 balíček	vanilkového cukru	• 115 g hladké mouky Na piškotový korpus : •
Tina	lžic medu • 1 vanilkový lusk (nebo 1 balíček	vanilkového cukru) • 400 g jahod • 8 snítek máty ,
Vlasta	20 g rumu , 60 g cukru , 20 g	vanilkového cukru	, kůru z jednoho chemicky neošetřeného citronu , 10 g
Blesk pro ženy	NA TĚSTO : 4 vejce 120 g cukru krupice balíček	vanilkového cukru	1 lžíci strouhané citronové kůry špetku soli 120 g polohrubé
Katka	400 g tvarohu • 500 g mascarpone • 2 lžíce	vanilkového cukru	• šťáva a nastrouhaná kůra 1 biocitronu • 1 sáček
Katka	sůl • 200 g písk . cukru • 2 lžičky	vanilkového cukru	1 Troubu předehřejte na 170 ° C (horkovzdušnou na
Katka	g másla • 2 vejce • sůl • 1 sáček	vanilkového cukru	• 100 g moučkového cukru • 1 lžičky kypřicího prášku
Katka	jader) • 250 g hladké mouky • 2 sáčky	vanilkového cukru	• 200 g studeného másla • 70 g moučkového cukru
Ona DNES	?? špetka soli na dokončení : ?? směs moučkového a	vanilkového cukru	na obalení hotových rohlíčků Vyškrábneme dřeň z vanilky , přidáme
Ona DNES	dokončení : ?? 100 g cukru moučka ?? 20 g	vanilkového cukru	Všechny ingredience vypracujeme v těsto , které ihned vmačkáme do
Tina	dílků si připravíme : • 4 vejce • 1 balíček	vanilkového cukru	• 100 g krupicového cukru • 100 g polohrubé mouky
Tina	ve vaničce * 50 ml vaječného likéru * 1 sáček	vanilkového cukru	* 50 g koktejlových nebo kompotovaných třešní * 1 lžičku
Tina	* 250 g měkkého tvarohu ve vaničce * 1 sáček	vanilkového cukru	* 150 ml 33 % smetany 1 . Jahody očistíme
Tina	ke šlehání * 100 g moučkového cukru * 1 sáček	vanilkového cukru	* 4 žloutky * 200 g čerstvých broskví * 1
Tina	140 g moučkového cukru * 6 žloutků * 2 sáčky	vanilkového cukru	* 500 g melounu 1 . Polovinu smetany svaříme s
Tina	hladké mouky * 100 g moučkového cukru * 1 sáček	vanilkového cukru	* 200 g másla * 1 lžičku nastrouhané citronové kůry
Tina	krupicového cukru * 200 g třtinového cukru * 1 sáček	vanilkového cukru	* 3 vejce * 450 g hladké mouky * špetku

Tina	cukru , jeden žloutek , čtvrt lžičky soli , lžičku	vanilkového cukru	a hrnek vlažného mléka . Vzniklé těsto přendejte do mísy
Žena a život	třtinového cukru (podle chuti) , 1 lžička domácího	vanilkového cukru	, troška šťávy z citronu (stačí pár kapek ,
Žena a život	se vám sliny ? KORPUS : 6 vajec 1 sáček	vanilkového cukru	160 g krupicového cukru 200 g hladké mouky 1 lžička
Blesk pro ženy	2 hrnky polohrubé mouky 1 prášek do pečiva 1 lžíci	vanilkového cukru	1 hrnek krupicového cukru půl hrnku rostlinného oleje 1 hrnek
Katka	ovoce) • 2 lžičky citronové šťávy • 1 sáček	vanilkového cukru	• 400 g řeckého jogurtu • 10 g instantní želatiny
Katka	• 3 vejce • 200 g cukru • 60 g	vanilkového cukru	• 80 g hl . mouky • 30 g škrobu
Katka	do pěny vejce se 100 g cukru a 10 g	vanilkového cukru	. Smíchejte mouku , škrob a kypřicí prášek , prosejte
Katka	. Smíchejte pudink , 50 ml džusu a 50 g	vanilkového cukru	, přidejte ke kompotu a uveďte do varu . Nechte
Svět ženy	špetka soli , 100 g moučkového cukru , 1 sáček	vanilkového cukru	, 4 lžíce kvalitního kakaa holandského typu , 180 g
Tina	• 2 vejce • 100 g cukru • 20 g	vanilkového cukru	• 30 g hladké mouky • 60 g marmelády (
Tina	mascarpone • 250 ml smetany na šlehání • 20 g	vanilkového cukru	• 30 g moučkového cukru • nastrouhanou kůru z půlky
Tina	: • 250 ml smetany na šlehání • 20 g	vanilkového cukru	Na ozdobení : • čerstvé maliny • moučkový cukr na
Tina	• 2 vejce • 80 g moučkového cukru • sáček	vanilkového cukru	• 50 g zakysané smetany • 200 g polohrubé mouky
Tina	vanilkového pudinkového prášku • 200 g měkkého tvarohu • sáček	vanilkového cukru	• 3 jablka červená • 2 jablka zelená • 1
Tina	. Hera) • 200 g moučkového cukru • sáček	vanilkového cukru	• 50 ml rumu • 4 vejce • 100 g
Tina	• 200 g moučkového cukru + na posypání • sáček	vanilkového cukru	• 4 vejce • 250 g hladké mouky • půl
Rytmus života	v kostce * 60 g moučkového cukru * 1 balíček	vanilkového cukru	* 1 vejce * 250 g borůvek * 30 g
Rytmus života	doslazení DOKONČENÍ : 200 ml smetany ke šlehání 1 sáček	vanilkového cukru	125 g máslových sušenek s čokoládou KALORICKÁ HODNOTA : 1
Sedmička	* 1 špetku soli Na drobenku : * 1 balíček	vanilkového cukru	* 200 g hrubé mouky * 120 g másla *
Sedmička	kakaa * 175 g cukru krupice * 35 g pravého	vanilkového cukru	* 95 g másla * 200 ml mléka * 3
Sedmička	tvaroh * 1 smetanu ke šlehání * 2 lžíce pravého	vanilkového cukru	* 2 lžíce kakaa * čokoládové hoblinky * barevné zdobení

Aha! neděle	120 g cukru * 130 ml mléka * 2 sáčky	vanilkového cukru	* 2 lžíce prášku do pečiva * 120 g másla
Sedmička	džemu od Hamé * 1 lžíci kakaa * 1 ks	vanilkového cukru	* 1 / 2 balení prášku do pečiva * 2
Překvapení	g hladké mouky • 500 ml mléka • 2 lžíce	vanilkového cukru	• špetka soli • 6 středních jablek • 4 lžíce
Překvapení	lístky čerstvé meduňky Z vajec , mouky , mléka ,	vanilkového cukru	a soli vyšehejte tekuté těstíčko a nechejte ho asi půl
Týdeník Květy	* 4 lžíce Korunního bio cukru krystal * 2 sáčky	vanilkového cukru	* 2 lžíce hladké mouky * 250 ml mléka *
Překvapení	2 vejce • 90 g moučkového cukru • 1 lžička	vanilkového cukru	• 50 ml vlažného mléka • 50 ml oleje •
Překvapení	krupicového cukru • 100 ml vlažného mléka • 1 balíček	vanilkového cukru	• 250 g polohrubé mouky • 2 lžičky kypřicího prášku

Příloha 10: Vybrané věty pro slovní spojení *vinného octa*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Vaříme snadno a rychle	kousky 4 černé olivy 1 lžíce olivového oleje ½ lžíce	vinného octa	Čerstvé snítky nebo lístečky dobromysli - neboli oregana , uznejte
Vaříme snadno a rychle	mátových lístků Zálivka : 2 lžíce olivového oleje 1 lžíce	vinného octa	Sůl Rajčata a okurku omyjeme , osušíme , nakrájíme na
Vaříme snadno a rychle	1 svazek ředkviček nakrájených na kolečka Zálivka : 1 lžíce	vinného octa	3 lžíce olivového oleje 1 lžička sojové omáčky Do malé
Grilování	lžíce dijonské hořčice , 1 lžíce kremžské hořčice , trochu	vinného octa	, mletý bílý pepř , sůl Všechny suroviny promícháme a
Grilování	zakysané smetany , 2 lžíce olivového oleje , 1 lžíce	vinného octa	, 1 - 2 stroužky česneku , kopr , sůl
Grilování	- 3 stroužky česneku , 3 lžíce oleje , trochu	vinného octa	, mletý pepř , sůl Paprikové lusky podélně rozřízneme ,
Grilování	potření : 2 lžíce olivového oleje , 2 lžíce červeného	vinného octa	Maso pokrájíme na kostky asi 2 - 3 cm velké
Grilování	olivového oleje , 2 lžíce vlažné vody , 1 lžíce	vinného octa	nebo citronové šťávy , čerstvá nebo sušená bazalka , mletý
Grilování	marinádu : 6 lžic sojové omáčky , 4 lžíce bílého	vinného octa	, 3 lžíce tekutého medu , 1 lžíce hnědého cukru
Grilování	worcesterské omáčky , 4 stroužky česneku , 2 lžíce červeného	vinného octa	, mletý pepř , chilli koření a trochu soli .
Grilování	Na marinádu : 6 lžic oleje , 1 lžíce červeného	vinného octa	, 2 stroužky česneku Připravíme si marinádu z oleje ,

Domácí zavařování	, 1 kg krupicového cukru , 0 , 5 l	vinného octa	, celá skořice , 5 hřebíčků Vyber pěkně zralé plné
Domácí zavařování	kg švestek , 4 stroužky česneku , 0,25 l bílého	vinného octa	, 2 citrony , koriandr , mletý černý pepř ,
Domácí zavařování	0,15 kg rozinek , 0,25 kg cukru , 0,1 l	vinného octa	, 4 lžičky mletého zázvoru , 1 chilli paprička ,
Domácí zavařování	vinném octě 12 ks mladého česneku , 0,5 l bílého	vinného octa	, 4 lžice cukru , 6 ks hřebíčků , 5
Domácí zavařování	Česnek (cca 10 ks) , 0,25 l bílého	vinného octa	, 0,25 l suchého bílého vína , 2 lžičky cukru
Domácí zavařování	kg křenu , 0,5 kg jablek , 0,1 l bílého	vinného octa	, 4 g cukru , 2 g soli , 0,1
Domácí zavařování	, 1 chilli paprička , 1 česnek , 0,25 l	vinného octa	, olivový olej , pepř , sůl Lilky oloupeme a
Domácí zavařování	1 kg póru , celý zázvor , 0,25 l bílého	vinného octa	, 1 lžice cukru , 1 lžice hořčičného semínka ,
Domácí zavařování	snítky estragonu , 0,5 l vody , 0,5 l bílého	vinného octa	, 0,5 l suchého bílého vína , 1 lžice cukru
Domácí zavařování	cibule , 0,2 l sladšího bílého vína , 0,2 bílého	vinného octa	, 0,5 kg cukru , 1 lžička hořčičných semínek ,
Domácí zavařování	1 kg dýně , 0,5 kg cukru , 0,6 l	vinného octa	, 0,2 l bílého vína , 1 citron Pevnou ,
F.O.O.D.	nebo 4 větší mrkve) 2 lžice medu 2 lžice	vinného octa	4 lžice řeckého jogurtu OMÁČKA ROMESCO 4 silnostěnné červené papriky
F.O.O.D.	ml smetany 250 g zakysané smetany 4 lžice jablečného nebo	vinného octa	1 lžičky soli čerstvé bylinky Mléko smíchejte se smetanou a
F.O.O.D.	porce příprava : 35 minut 2 červené papriky 1 lžice	vinného octa	2 lžičky přírodního cukru 50 g mletých mandlí 2 lžice
F.O.O.D.	1 hrst bazalky 2 lžice černého sezamu 2 lžice bílého	vinného octa	4 lžice olivového oleje sůl a bílý pepř Listy fenýklu
F.O.O.D.	lišek sůl , 350 ml vody , 160 ml bílého	vinného octa	, 4 lžičky pískového cukru , 10 kuliček jalovce ,
F.O.O.D.	500 g okurek , květáku či červené cibule 250 ml	vinného octa	250 ml vody 1 lžice třtinového cukru 1 lžice mořské
F.O.O.D.	g malých žampionů 150 ml olivového oleje 150 ml bílého	vinného octa	1 červená cibule 2 stroužky česneku 1 lžička sušeného oregana
F.O.O.D.	česneku , 1 lžici třtinového cukru , 3 lžice bílého	vinného octa	, 1 lžičky soli . Naředte vodou a 3 minuty
F.O.O.D.	badyánu + 500 ml drůbežího vývaru + 1 lžice tmavého	vinného octa	+ 3 lžice omáčky Hoisin + 250 g rýžových nudlí
F.O.O.D.	soli + 100 g rozehrátého másla + 2 lžičky bílého	vinného octa	+ 2,5 lžice suchého bílého vína + čerstvě mletý pepř

F.O.O.D.	cibule + 1 lžíce slunečnicového oleje + 2 lžíce červeného	vinného octa	+ 2 lžíce třtinového cukru + pepř + 2 velká
F.O.O.D.	kolečka , zalijte 1 LŽÍCÍ OLIVOVÉHO OLEJE a 1 LŽÍCÍ	VINNÉHO OCTA	. Nechte marinovat asi 1 hodinu . 3 ŘEDKVIČKY pokrájejte
F.O.O.D.	papričky + 5 cm kus zázvoru + 250 ml bílého	vinného octa	+ 300 g želírovacího cukru + 2 lžíce rybí omáčky
F.O.O.D.	VEJCEM + 2 lžíce hrubozrnné hořčice + 1 lžíce červeného	vinného octa	+ 1 lžíce medu + 4 lžíce olivového oleje 1
F.O.O.D.	vína + 1 50 ml vody + 3 0 ml	vinného octa	+ šťáva z 1 citronu + sůl a
F.O.O.D.	banány + 40 g nejmenší nakrájené šalotky + 50 ml	vinného octa	+ lžička na dochucení + 4 snítky koriandru + sůl
F.O.O.D.	. Podle toho , jak sladké jsou banány i lžičkou	vinného octa	. Nechte krátce odležet a podávejte . Stůl plný předkrmů
Moje zdraví	citronu a večer si zase dávám do sklenice pár kapek	vinného octa	. V seriálech jste si sám zahrál už několik lékařů
Zpravodaj AGRObase	80 g cukru krupice (2 lžíce) 2 lžíce	vinného octa	velká hrst sušených brusinek PEKANOVI SVÁTEČNÍ KOLÁČ Potřebujete : Křehké
Potravinářský obzor	lžíce soli , 4 kusy cibule žluté , 80 ml	vinného octa	, 8 lžic cukru krystalu , 8 kusů chilli papriček
Ruka noci podaná	až do vychladnutí . Poté roztok přefiltrujeme a přidáme lžici	vinného octa	. Přelijeme do rozprašovače . Před odchodem z domu nebo
Reflex	dvě lžíce bílého vína , dvě lžíce vody , lžičku	vinného octa	a špetku pepře . Vařte , dokud se asi třetina
Lidové noviny	2 červené cibule * 50 g podbělu * 1 lžíce	vinného octa	* 1 kávová lžička hrubé hořčice * sůl a pepř
Lidové noviny	* 50 g uzeného špeku * 50 ml 4 %	vinného octa	* 2 stroužky česneku * sůl Postup Pampeliškové listy pečlivě
Reflex	4 špekáčky 4 stroužky česneku čerstvě mletý pepř 50 ml	vinného octa	1 kostka bujónu 4 lžíce dětské krupice 150 ml smetany
Lidové noviny	připravuje na smetaně takto : Lák zkombinujete z vody ,	vinného octa	, cibule , česneku , bobkového listu , tymiánu ,
Dobrý den s kurýrem	dkg práškového cukru , 6 lžic polévky , 4 lžíce	vinného octa	, 4 kapky polévkového koření , 1 lžíce oleje ,
Valašský deník	– 2 stroužky česneku , střík citronové šťávy a bílého	vinného octa	, čerstvý kopr , sůl , bílý pepř , zakysaná
Valašský deník	g cukru • 2 lžíce medu • 100 ml bílého	vinného octa	100 ml vody • 5 hřebíčků • 1 lžíce kurkumy

Deníky Bohemia	listová petržel , tymián , bobkový list) polévková lžíce	vinného octa	sůl POSTUP Dršťky vypereme a třikrát po 25 minutách je
Regionální týdeník	. ROZMARÝN Potřebujete sáček rozmarýnu , litr vody a lžíci	vinného octa	. Přiveďte vodu k varu , následně odstavte a přidejte
Regionální týdeník	ROZMARÝN Potřebujete sáček rozmarýnu , litr vody a ? lžíci	vinného octa	. Přiveďte vodu k ? varu , následně odstavte a
Dům a bydlení	ličořeřišnice , 6 polévkových lžic oleje , 2 polévkové lžíce	vinného octa	, špetka soli , špetka čerstvě umletého černého pepře .
Doma DNES	pod poklicí vychladnout , přefiltrujte a přidejte 1 lžíci bílého	vinného octa	. Uložte v chladniče a poté přelijte do rozstříkovací láhve
Doma DNES	0,15 kg třtinového cukru 100 ml červeného vína 50 ml	vinného octa	3 červené cibule 2 lžíce medu 3 stroužky česneku sůl
Doma DNES	kousky kardamomu 0,15 kg pískového cukru 200 ml jablečného nebo	vinného octa	1 lžička kari sůl K oloupaným a nakrájeným rajčatům přidáme
Doma DNES	kg rajčat 0,1 kg cibule 4 stroužky česneku 250 ml	vinného octa	1 lžíce octa bobkový list muškát pepř sůl cukr podle
Praktická moderní žena	á 20 až 30 ml jemného oleje á 10 ml	vinného octa	nebo citronové šťávy á 1 lžíce dijonské hořčice á trocha
Blesk Hobby	z 1 bio citrону * 3 šalotky * 50 Čml	vinného octa	* 2 lžíce olivového oleje * 2 chilli papričky POSTUP
Doma DNES	4 lžičky čerstvě mletého černého pepře • 1 šálek jablečného	vinného octa	Fenyklové bulvy opláchněte a odřízněte stonky . Rozkrojte je napůl
Blesk Hobby	2 sklenice po 100 ml) : * 2 lžíce	vinného octa	* 1 lilek * 4 plátky čerstvého zázvoru * hrst
Chatař & chalupář	hnědé čočky , 1 lžíce dijonské hořčice , 1 lžička	vinného octa	, 2 stroužky česneku , 1 snítka tymiánu , pepř
Doma DNES	prý už nemusíte žehlit . Domácí aviváž Do půllitru bílého	vinného octa	vložte asi pět větviček rozmarýnu a nechte asi týden louhovat
Naše krásná zahrada	tehdy , když do hrnce přidáte nakyslá jablka anebo trochu	vinného octa	. Kaki , které nezmrzne M Až doted' bylo možné
Chatař & chalupář	g cherry rajčátek , sůl , pepř , 2 lžíce	vinného octa	Fazolky umyjeme a zbavíme je konců se stopkami . Ve
Katka	lžičky hořčice • 125 ml slunečnicového oleje • 1 lžíce	vinného octa	• 1 lžíce paprikové pasty • sůl , pepř •
Katka	odřízněte a každý plod rozkrájejte na měsíčky . 3 Z	vinného octa	, soli , pepře a oleje vymíchejte hladkou zálivku .

Katka	slupce • sůl • 150 ml vývaru • 6 lžic	vinného octa	• pepř • 4 rajčata • 2 červené papriky •
Kondice	1 avokádo 1 čerstvá chilli paprička svazek omáčky 2 lžíce	vinného octa	1 lžička sezamového oleje 1 lžíce olivového oleje sůl 30
Marianne	lžíce panenského olivového oleje 100 ml bílého vína 1 lžička	vinného octa	1 lžíce cukru sůl a pepř případně dvě lžíce kvalitního
Svět ženy	Na roládu : po 1 lžičce kukuřičného škrobu , bílého	vinného octa	a vanilkového extraktu , 4 velké bílky , 100 g
Vlasta	Omáčka : 200 ml bílého vína • 100 ml bílého	vinného octa	• 1 šalotka • 4 žloutky • 100 g másla
Blesk pro ženy	, že majonézu smíchejte se lžící dijonské hořčice , lžící	vinného octa	, přidejte dvě najemno nasekané kyselé okurky a nadrobno pokrájenou
Blesk pro ženy	šálek mražené kukuřice 3 lžíce olivového oleje 1 lžící bílého	vinného octa	1 lžičku medu 1 lžičku hořčice sůl , pepř provensálské
Katka	• 1 uvařená bulva červené řepy • 40 ml bílého	vinného octa	• 3 lžíce citronové šťávy • 50 ml ricotty •
Katka	2 svazky ředkviček • 200 g polníčku • 3 lžíce	vinného octa	• 1 lžička středně pálivé hořčice • sůl , pepř
Ona DNES	hovězí svíčkové ? 4 lžíce worcestru ? 2 lžíce červeného	vinného octa	? 2 lžíce oleje + 1 lžíce na brambory ?
Tina	160 g) 160 g krupicového cukru 1 lžičku bílého	vinného octa	1 / 2 lžičky vanilkové esence 20 g bramborového škrobu
Tina	stroužku česneku * 1 lžičku olivového oleje * 1 lžičku	vinného octa	* pepř * 1 / 2 malé salátové okurky *
Tina	sezamového oleje * 1 čínské zelí * 3 lžíce rýžového	vinného octa	* 2 lžíce sójové omáčky * 2 lžíce sladké chilli
Zdraví	hrnku hnědého cukru * 2 lžičky mouky * 2 lžičky	vinného octa	* lžička drceného kmínu * lžička mleté hořčice Předehřejte troubu
Blesk pro ženy	do výlevky i na celý povrch dřezu nakonec nalijte hrnek	vinného octa	. Ten nechte půl hodiny působit a vše propláchněte .
Ona DNES	150 g strouhaného sýra pecorino romano ? 1 lžíce červeného	vinného octa	? 3 lžíce olivového oleje ? 5 plátků prosciutta 1
Svět ženy	nakrájeného na plátky , sůl NA ZÁLIVKU : 1 lžíce	vinného octa	, 2 lžíce oliv . oleje , 1 lžíce dijonské
Svět ženy	150 g vody , 15 g soli , 1 lžičky	vinného octa	, 350 g hladké mouky a 150 g rozpuštěného másla
Tina	oříšky Na 4 porce si připravíme : • 2 lžíce	vinného octa	• 1 lžící hnědého cukru • 100 ml olivového oleje
Vlasta	biondo • 100 g cherry rajčat • 2 lžíce červeného	vinného octa	• 1 lžíce dijonské hořčice • 5 lžic olivového oleje

Ona DNES	krupice ? 5 lžic horké vody ? 5 lžic bílého	vinného octa	? olej na smažení ? 1 / 2 hlávky ledového
Tina	. Pak ho opatrně scedte , přidejte do něj lžičku	vinného octa	a uložte ho do ledničky . Repelentem můžete postříkat i
Tina	řepy * 2 lžice olivového oleje * 2 lžice červeného	vinného octa	* sůl * čerstvě mletý černý pepř * 8 snítek
Vlasta	lžice slunečnicového oleje • sůl • pepř • 2 lžice	vinného octa	(může být i balzamikový) • 1 lžice medu
Žena a život	cibulky , 80 ml tomatového džusu , 1 lžiči červeného	vinného octa	, 1 lžiči medu , 2 lžice extra panenského olivového
Žena a život	PAŽITKOVÝ DRESINK Šťávu z poloviny citronu , 1 lžičku bílého	vinného octa	, 3 lžice extra panenského olivového oleje , špetku soli
Žena a život	* 50 ml červeného vína Barolo * 2 lžice červeného	vinného octa	1 Troubu rozpalte , jak to jen jde (240
Žena a život	pomeranče * 1 lžice tekutého medu * 1 lžice červeného	vinného octa	* 4 krajíce kváskového chleba * 1 stroužek česneku *
Blesk pro ženy	na pokožku . Nebo můžete do litru vody přidat lžiči	vinného octa	a nechat ve směsi louhovat sáček rozmarýnu . Babská rada
Katka	fíků • 2 lžice broskvového nektaru • 100 ml bílého	vinného octa	• 1 lžička mletého chilli • sůl • pepř •
Katka	šunky • 2 hrsti rukoly Zálivka : • lžice červeného	vinného octa	• 4 lžice olivového oleje • 1 lžice vody •
Kondice	z rajčat , do které přidáte libovolné bylinky a trochu	vinného octa	. K večeři rozmixujte zbytek zeleniny od oběda na polévku
Ona DNES	2 lžice olivového oleje ?? 1 – 2 lžice červeného	vinného octa	?? sůl ?? mletý černý pepř 1 . Plátky anglické
Tina	oleje , dvě hrsti čerstvého koriandru , dvě lžice bílého	vinného octa	, stroužek česneku , trochu vody (podle potřeby)
Tina	stroužky česneku • 1 chilli papríčku • 2 lžice bílého	vinného octa	• 2 lžice olivového oleje • 2 lžice suchého bílého
Tina	g cukru • 50 ml červeného vína • 2 lžice	vinného octa	• 5 snítek čerstvého tymiánu Na brusinkovou omáčku : •
Vlasta	cibule Zálivka : 2 lžice oleje • 4 lžice bílého	vinného octa	• 1 lžička cukru • sůl • pepř 1 Brambory
Vlasta	2 hrsti kuliček čerstvého hrášku • 1 / 2 lžičky	vinného octa	• 1 hrst čerstvé máty 1 Brambory očistíte kartáčkem a
Vlasta	pepř • parmazán k podávání Zálivka : 1 lžice bílého	vinného octa	• 3 lžice olivového oleje • 1 stroužek česneku •
Vlasta	Pak přidejte 1 – 2 lžice olivového oleje a bílého	vinného octa	a nakonec do směsi rozdrobte asi 100 g fety .
Aha! neděle	červené řepy * 2 střední pomeranče * 1 polévkovou lžiči	vinného octa	* 2 polévkové lžice citronové šťávy * půl čajové lžičky

Nedělní Blesk	(hnědým nebo třtinovým cukrem) vlažné vody s kapkou	vinného octa	. “ Václav : „ A všechno se vždycky sní
Aha! neděle	olivového oleje * 1 lžíce francouzské hořčice * 1 lžičku	vinného octa	* 4 lžíce bílého jogurtu * sůl , pepř Grilovaný
Sedmička	oleje * 100 ml červeného vína * 2 lžíce červeného	vinného octa	* sůl , čerstvě mletý pepř a cukr * pár
Aha!	ml vývaru , 2 kostky cukru , 3 lžíce bílého	vinného octa	. Na podávání : 4 vejce , kyselé okurky .
Aha! neděle	česneku * 3 lžíce olivového oleje * 2 lžíce červeného	vinného octa	* sušenou bazalku a petrželku dle chuti * sůl ,
STYL	lžíce medu * 1 lžíce krupicového cukru * 2 lžíce	vinného octa	* 3 lžíce pomerančového džusu * tymián , sůl ,
Překvapení	jahod * 50 ml olivového oleje * 3 lžíce bílého	vinného octa	* 1 / 2 lžičky sušeného estragonu * cukr ,
Právo Víkend	Dresink na salát : 2 lžíce medu , 1 lžíce	vinného octa	, hrst malin , 2 lžíce olivového oleje , sůl
Překvapení	vejce * asi 100 ml vody * 1 polévková lžíce	vinného octa	* 1 / 4 lžičky soli Náplň : * 2

Příloha 11: Vybrané věty pro slovní spojení *bílého jogurtu*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Moje psychologie	gem 120 g červeného zelí Jogurtový dip : 6 lžic	bílého jogurtu	, 1 jarní cibulka Krutí prsa omyjeme , osušíme a
Vaříme snadno a rychle	osoby 1 - 2 střední vařené červené řepy 1 kelímek	bílého jogurtu	1 lžíce nasekaného kopru sůl Řepu oloupeme , nastroháme na
Vaříme snadno a rychle	jádřinci 2 lžíce zavařených brusinek 1 lžička másla 2 lžíce	bílého jogurtu	Rozpalte troubu na 180 ° C . Jablka rozložíme na
Vaříme snadno a rychle	meduňky , několik lístků si nechte na ozdobu 2 lžíce	bílého jogurtu	Máslo smícháme s medem , několika celými lístky meduňky ,
Vaříme snadno a rychle	na mírném ohni po obou stranách . Podáváme se lžící	bílého jogurtu	, ozdobené lístky meduňky . Grilovaná hruška (FOTO)
Vaříme snadno a rychle	2 osoby 100 g lučiny nebo žervé 2 lžíce smetanového	bílého jogurtu	1 plechovka tresčích jater 1 lžíce sekaného kopru 2 slané
Vaříme snadno a rychle	řízky 2 lžíce oleje 4 listy ledového salátu 4 lžíce	bílého jogurtu	1 prolisovaný stroužek česneku Kousek salátové okurky Pepř , sůl
Vaříme snadno a rychle	Příprava 10 minut Pro 2 osoby 1 salátová okurka 250 ml	bílého jogurtu	1 lžíce sekané máty Sůl Okurku oloupeme , nakrájíme na
Grilování	masu zajímavou a delikátní chuť . Jogurtová marináda 150 ml	bílého jogurtu	, 1 lžička mletého kmínu , koření chilli nebo mletá

Grilování	g lučiny , 200 ml zakysané smetany , 150 ml	bílého jogurtu	, česnek , křen , pažitka , petrželka , mletý
Grilování	nebo dijonskou hořčici . Jogurtová omáčka s mátou 150 ml	bílého jogurtu	, 2 stroužky česneku , citronová šťáva , čerstvá máta
Grilování	stálého míchání připravíme krémovou omáčku . Olivová omáčka 150 ml	bílého jogurtu	, 100 g řeckého sýra feta nebo balkánského sýra ,
Grilování	smetanou . Indická omáčka 100 g majonézy , 100 ml	bílého jogurtu	, 1 lžička worcesterské omáčky , 1 malá jemně pokrájená
Grilování	celé paličky česneku , 100 g majonézy , 150 g	bílého jogurtu	, hořčice (dle chuti plnotučná , kremžská nebo dijonská
Grilování	masa po 150 - 200 g Marináda : 150 ml	bílého jogurtu	, 1 stroužek česneku , kousek cibule , mletá sladká
Grilování	kůže (dle velikosti) Na marinádu : 150 ml	bílého jogurtu	, 1 lžička chilli koření , 1 lžice mletého koriandru
Grilování	paprika , olej na potření Na marinádu : 150 ml	bílého jogurtu	, 2 lžice citronové šťávy , 1 lžice rajčatového protlaku
F.O.O.D.	olivového oleje , 1 salátová okurka MARINÁDA : 500 g	bílého jogurtu	, 2 stroužky česneku , 1 lžice strouhaného zázvoru ,
F.O.O.D.	cukru 1,5 lžičky soli 2 lžice olivového oleje 4 lžice	bílého jogurtu	+ na potření římský kmín a sezamová semínka NÁPLŇ 500
F.O.O.D.	1 cibule 1 chilli paprička 5 cherry rajčátek 200 ml	bílého jogurtu	2 stroužky česneku svazek plocholisté petržele Odvažte mouku a odměřte
F.O.O.D.	kukuřičné lupínky olej na smažení 100 g majonézy 100 g	bílého jogurtu	2 hrsti bazalky Cukety nakrájejte na kolečka , osolte a
F.O.O.D.	okurka 2 stroužky česneku 2 hrsti pekanových ořechů 300 g	bílého jogurtu	2 lžice olivového oleje hrst čerstvé máty sůl a pepř
F.O.O.D.	balkánského sýra 7 vajec 250 ml polotučného mléka 250 ml	bílého jogurtu	1 lžička jedlé sody 5 lžic olivového oleje moučkový cukr
F.O.O.D.	lžičky soli 1 lžice domácího vanilkového cukru 260 g hustého	bílého jogurtu	lžička jedlé sody 2 vejce mouka na podsypání řepkový olej
F.O.O.D.	římského kmínu + 1 lžička uzené papriky + 150 g	bílého jogurtu	+ 1 lžice pasty tahini + 1 lžice citronové šťávy
F.O.O.D.	hrstí polníčku + 1 lžice citronové šťávy + 150 g	bílého jogurtu	+ sůl a pepř 1 . Brambory pečlivě umyjte ,
F.O.O.D.	, vymačkejte stroužky česneku a podávejte se zálivkou umíchanou z	bílého jogurtu	, lžice olivového oleje , soli a pepře . Kromě
Rodina a škola	lžička vanilkového cukru 30 g kaka 1 vejce 120 ml	bílého jogurtu	60 ml mléka 60 ml rostlinného oleje Formu na muffiny

Rodina a škola	100 g výrazného sýra , např . nivy 4 lžíce	bílého jogurtu	sůl , pepř POSTUP : Zeleninu , maso a sýr
Zpravodaj AGRObase	porce) Potřebujete : 600 g krůtích prsíček 2 lžíce	bílého jogurtu	2 + 2 kávové lžičky kurkumy 2 + 2 lžíce
Deník běžkyně v nejlepších letech	rozinkami , ořechy , ovocem podle sezony , přidám lžici	bílého jogurtu	. Častokrát jsem na běhu , který trval déle než
Lidové noviny	pod dekou Potřebujeme : 1 litr mléka , 4 lžíce	bílého jogurtu	, 4 čtvrtlitrové zavařovací sklenice Postup : V hlubším hrnci
Reflex	připomínkou , že mi v košíku chybějí dvě velká balení	bílého jogurtu	, která si přece obvykle kupuju . On-line „ prodavač
Deníky Bohemia	, 4 vejce , 100 g majonézy , 2 lžíce	bílého jogurtu	, 1 lžička hořčice , 1 lžička citronové šťavy ,
Dobrý den s kurýrem	- li panthenol , naše babičky doporučují obklad ze studeného	bílého jogurtu	nebo tvarohu , který pokožku zklidní a zchladí . Na
Doma DNES	do ní zavářku z vajíčka , hladké mouky a trochy	bílého jogurtu	. Dvojitá péče Kuchyňské nádoby , v nichž jste zpracovávali
Dům a zahrada	. JARNÍ POMAŽÁNKA Potřebujete : 4 vajíčka , 50 ml	bílého jogurtu	, 1 lžice hořčice , hrst česneku medvědího , sůl
Náš útulný byt	1 balíček Vanilínového cukru Dr . Oetker , 50 g	bílého jogurtu	, 70 g polohrubé mouky , 1 KL Kypřicího prášku
Blesk Hobby	vařené mrkve 2 větší vařené batáty 2 vejce 150 ml	bílého jogurtu	špetka soli 100 g třtinového cukru 100 ml slunečnicového oleje
Blesk pro ženy	POTŘEBOVAT (pro 4 osoby) : * 2 kelímky	bílého jogurtu	gurtu 1 kelímek smetany * sůl NAVÍC : * plátýnko
Dieta	celozrnné mouky , 2 lžíce tahini pasty , 150 ml	bílého jogurtu	, 7 g medu , tmavé salátové listy , sůl
Elle) . Příprava zmrzliny : 250 g tvarohu 100 g	bílého jogurtu	60 ml plnotučného mléka 80 ml olivového oleje 25 g
Elle	. 1 větší ananas 275 ml ananasového džusu 500 g	bílého jogurtu	sečuánský pepř 90 ml sirupu z koriandru pěna z mandlového
Katka	14 KOUSKŮ • 130 g mražených višní • 1 kelímek	bílého jogurtu	• 1 / 2 hrnku rostlinného oleje • 1 a
Katka	cukru • 0,3 g extraktu ze stévie • 125 g	bílého jogurtu	• 1 balíček vanilkového cukru 1 Předehřejte troubu na 170
Katka	rozmarýnu • 1 lžíce olivového oleje • 200 ml smetanového	bílého jogurtu	• sůl • mletý bílý pepř salát : 1 malá
Katka	lžíce olivového oleje • 4 snítky majoránky • 100 ml	bílého jogurtu	• 1 balení tortill (280 g) 1 Zeleninu
Katka) • 150 g hořké čokolády • 300 g krémového	bílého jogurtu	• 300 g ovocného jogurtu • 8 cukrářských piškotů 1

Katka	pomerančové šťávy • 3 lžíce lesního medu • 200 g	bílého jogurtu	• 300 ml kefiru • 2 lžíce mandlových lupínků Na
Tina	Na moka krém : 200 g měkkého tvarohu 200 g	bílého jogurtu	1 balíček vanilkového cukru 3 plátky želatiny (asi 10
Tina	, 30 g medu 1 lžíci citronové šťávy 300 g	bílého jogurtu	1 . Mléko smícháme s vejcem , solí , vločkami
Žena a život	g špenátu , 80 g bílé quinoj , 100 g	bílého jogurtu	, 4 nakládané pálivé papričky , sůl , pepř 1
Blesk pro ženy	a 1 / 2 lžíce citronové šťávy * 3 lžíce	bílého jogurtu	* 1 / 2 lžičky garam masaly * 1 /
Blesk pro ženy	přidejte do něj buď trochu rozmačkaného avokáda , nebo lžičku	bílého jogurtu	, případně jakékoliv ovoce . Směs naneste na vyčištěnou pleť
Dieta	NA 8 PORCÍ 400 g odtučněného tvarohu , 60 g	bílého jogurtu	, sůl a pepř , 4 jarní cibulky i s
Katka	citronové kůry • 525 g plnotučného tvarohu • 300 g	bílého jogurtu	• 3 lžíce citronové šťávy • 1 sáček čaje Earl
Kondice	petržele zálivka : * 4 lžíce majonézy * 1 lžíce	bílého jogurtu	* šťáva z 1 / 2 citronu * sůl a
Svět ženy	čerstvých na ozdobu , 4 žloutky , 600 g smetanového	bílého jogurtu	?? V hrnci smíchejte 200 g medu , citronovou a
Svět ženy	pomeranč , 6 lžiček pomeranč . šťávy , 2 kelímky	bílého jogurtu	a 3 lžičky nasekaných kakaových bobů . 3 Osvěžující 100
Svět ženy	, hrst borůvek , 2 lžíce medu a 2 kelímky	bílého jogurtu	. BRUSINKOVÉ COOKIES 100 g Emco jemných ovesných vloček s
Tina	na delší dobu , zvlášť když do něj přidáte lžíci	bílého jogurtu	. 12 Sladká mléčná rýže s kokosem Hutná mléčná rýže
Tina	1 / 2 citronu Na tzatziki : 400 g hustého	bílého jogurtu	* 150 g okurky * 1 stroužek česneku * 5
Blesk pro ženy	1 hrnek hrubé mouky 1 hrnek hladké mouky 150 g	bílého jogurtu	1 hrnku oleje 1 hrnku cukru 1 hrnku mléka 1
Blesk pro ženy	: 150 g hladké mouky 2 vejce 1 vrchovatou lžíci	bílého jogurtu	POSTUP : Hrušky zbavené jádřince pokrájete na silnější plátky a
Blesk pro ženy	obalte v těstíčku z rozšlehaného vejce , mouky a lžíce	bílého jogurtu	. Na přepuštěném másle opečte plátky v těstě tak dlouho
Dieta	2 stonky řapíkatého celeru 1 červená cibule 100 g plnotučného	bílého jogurtu	sůl , pepř 1 lžička olivového oleje několik snítek zelené
Maminka	měkký banán 100 g jablečné přesnídávky 2 vejce 100 g	bílého jogurtu	4 lžíce medu 1 prášek do pečiva NA KRÉM 150

Žena a život	listového salátu , čtvrt grilovaného kuřete , 150 g řeckého	bílého jogurtu	, sůl , pepř ; na dresink : 1 lžíce
Blesk zdraví	BUDETE POTŘEBOVAT : * hrst borůvek * 150 g plnotučného	bílého jogurtu	řeckého typu * 1 lžící slunečnicových nebo lněných semínek *
Dieta	paliček › 1 šálku hroznového vína Svačina › 1 šálek	bílého jogurtu	, 1 jablko Večeře › Vykostěná grilovaná kuřecí prsa s
Katka	2 červené cibule • 150 ml vývaru • 200 g	bílého jogurtu	• 100 g kokosového krému (v plechovce) •
Katka	80 g nivy • 1 červená cibule • 100 g	bílého jogurtu	• 2 lžíce majonézy • 1 lžíce oleje • sůl
Katka	přidejte pár lžiček ovesných nebo pohankových vloček a 150 g	bílého jogurtu	nebo tvarohu . K obědu si připravte grilovaný hovězí ,
Katka	másla • 250 g cukru • sůl • 150 g	bílého jogurtu	• 1 lžička nastrouhané kůry a šťáva z 1 biocitronu
Katka	mleté želatiny • 180 ml studené vody • 300 g	bílého jogurtu	• 150 g višňi • 100 g blum • 250
Katka	v plechovce) • 4 listy salátu • 100 g	bílého jogurtu	• 2 lžičky citronové šťávy • cukr • 4 plátky
Tina	dva hrnky hladké mouky , hrnek nastrouhaného sýra a kelímek	bílého jogurtu	. Ze všech ingrediencí vypracujte pružné těsto . Rozdělte ho
Tina	g červeného zelí sůl , mletý černý pepř 100 g	bílého jogurtu	1 lžíce nasekané pažitky 200 g krutích prsou olej na
Tina	250 ml 30 % smetany ke šlehání • 150 ml	bílého jogurtu	• 100 g parmezánu • 400 g mozzarely 1 .
Tina	smetany * 150 g moučkového cukru * 250 g hustého	bílého jogurtu	(řeckého typu) * 100 g jahod + na
Vlasta	nastrouhané citronové kůry • 1 lžíce strouhanky • 2 lžíce	bílého jogurtu	• 2 jehněčí hřebínky (na každém 6 kotlet)
Vlasta	1 čínské zelí • 2 lžíce majonézy • 2 lžíce	bílého jogurtu	• 1 lžíce plnotučné hořčice • pažitka na ozdobu •
Dieta	* 1 lžička sody * mandlový extrakt * 200 g	bílého jogurtu	* 2 vejce * 250 g tvarohu * 150 g
Joy	, odmění se vám hned následující den . 3 lžíce	bílého jogurtu	smíchejte se 2 lžicemi medu , rovnoměrně naneste na obličej
Ona DNES	CHLEBÍČKY ?? 100 g vařené červené řepy ?? 2 lžíce	bílého jogurtu	?? sůl ?? mletý černý pepř ?? 1 lžíce balzamikové
Tina	zvládne každý . PIKANTNÍ PRO OTRLÉ JAZÝČKY Smíchejte 150 ml	bílého jogurtu	, 100 ml majonézy , rozdrcené stroužky česneku (množství
Tina	zázrak nepotřebujete nic jiného než tři věci : 200 ml	bílého jogurtu	, lžičku citronové šťávy a 50 g strouhaného parmazánu (
Tina	malou naťovou cibulku • 2 kyselá okurky • 5 lžic	bílého jogurtu	• 5 lžic majonézy 1 . Cibuli a česnek nakrájíme

Tina	• 50 ml rumu • 4 vejce • 100 g	bílého jogurtu	• 400 g polohrubé mouky • sůl • 2 lžičky
Vlasta	jahodové šťávy • 1 kelímek jahodového jogurtu • 1 kelímek	bílého jogurtu	• 1 lžička medu • led • cukr krupice na
Vlasta	4 jarní cibulky • hrst lístků bazalky • 2 lžice	bílého jogurtu	(pro méně diet nější variantu můžete sáhnout po zakysané
Rytmus života	bez nálevu • 1 hrnek krupicového cukru • 1 kelímek	bílého jogurtu	• 1 hrnek polohrubé mouky • 1 hrnku oleje •
Rytmus života	/ 2 balíčku kypřicího prášku do pečiva * 150 g	bílého jogurtu	* 250 g malin * 250 g borůvek * tuk
Sedmička	100 g žervé * 50 g másla * 50 g	bílého jogurtu	* zelenou petrželku * sůl Kaki ovocný salát Pusťte se
Aha!	na kousky . Vložte do talířů a zalijte zálivkou z	bílého jogurtu	, nadrobno nakrájené pažitky , dochuťte cukrem , solí a
Aha! neděle	. Burger z tempehu Na salsu : * 200 ml	bílého jogurtu	* 3 jarní cibulky * 200 g cherry rajčátek *
Aha! neděle	jen s bílým chlebem . Potřebujete : * 400 g	bílého jogurtu	* 3 stroužky česneku * 1 salátové okurky * 1
Aha! neděle	francouzské hořčice * 1 lžičku vinného octa * 4 lžice	bílého jogurtu	* sůl , pepř Grilovaný steak z tuňáka s jarním
Blesk magazín	ZMRZLINA SUROVINY : 300 g třešní 3 lžice smetany nebo	bílého jogurtu	3 lžičky třtinového cukru šťáva z limetky POSTUP : Třešně
Sedmička	olivového oleje * 100 g tvrdého sýra * 200 ml	bílého jogurtu	* 1 malou lžičku hořčice * pažitku * mletý pepř
Blesk magazín	g špaldové mouky 2 žloutky 4 lžice oleje 40 g	bílého jogurtu	špetka soli lžička kypřicího prášku Náplň : 500 g pórku
Rytmus života	! 1 / 2 lžičky jedlé sody ! 180 g	bílého jogurtu	! 250 g borůvek + na ozdobu CITRONOVÁ POLEVA :
Sedmička	a šlehačkou . Jogurtový nanuk Potřebujete : * 250 ml	bílého jogurtu	* 100 g cukru * 350 g čerstvých jahod Pusťte
Aha!	oleje gázu Banánová vyhlazující Budete potřebovat : banán 1 lžici	bílého jogurtu	1 lžici olivového oleje Banán rozmačkejte , smíchejte s bílým
Rytmus života	hlávkový) ! 4 lžice hrubozrnné hořčice ! 4 lžice	bílého jogurtu	! 4 lžice olivového oleje ! několik snítek čerstvé máty
Aha! neděle	. Servírujeme dobře vychlazené . Potřebujeme : * 1 kg	bílého jogurtu	nebo kysaného mléka * 1 větší salátovou okurku * 2
Blesk	třtinového cukru špetka chilli , sůl Jogurtová marináda 250 g	bílého jogurtu	1 lžice oleje 1 lžice kečupu 1 lžička mleté červené
Sedmička	lžici cukru * 230 g hladké mouky * 2 lžice	bílého jogurtu	* 1 lžičku soli * 1 lžici rostlinného oleje *

Překvapení	zeleninovým špízem • 500 g kuřecích prsou • 200 ml	bílého jogurtu	• 1 lžička koření tandoori masala • sůl • pepř
STYL	nebo jarní cibulka * 2 lžíce kaparů * 100 g	bílého jogurtu	* 100 g nízkotučného tvarohu * lžíce light majonézy *
Překvapení	šťáva z 1 limetky • 1 pomeranč • 2 lžíce	bílého jogurtu	• 20 g nasekané čokolády • 4 lžičky nasekaných pistáciových

Příloha 12: Vybrané věty pro slovní spojení *mořské vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Voda a krajina	zahrnující nejčastěji zemský prach , krystaly solí vzniklé vyschnutím kapek	mořské vody	, lesní terpeny či prach antropogenního původu . Teprve na
Vesmír	asi 2 % soli , takže na každý litr vypité	mořské vody	musí člověk vyloučit 1,5 litru moči . Střevní sliznice je
Vesmír	týká především iontů sodných a chloridových . V jednom litru	mořské vody	se salinitou zhruba 3,5 váhového procenta je asi 35 g
Vesmír	objemu lze najít např . „ Na každý litr vypité	mořské vody	musí člověk vyloučit 1,5 litru moči . To vede vždycky
Reflex	svém článku Daniel Pipes , Izrael dokáže odsolnit 17 litrů	mořské vody	za jeden americký cent , a zpracovává tak pětkrát více
Hospodářské noviny	od času mění . Svoji pozornost věnoval například fungování kapek	mořské vody	v atmosféře , aktuálně zkoumá ionty solí v lidském těle
National geographic	vodách . Nejvyšší počet kusů mikroplastu vybraných místech na litr	mořské vody	nebo sedimentu . * Nečekali tolik plastů . Pitva jednoho

Příloha 13: Vybrané věty pro slovní spojení *ovesných vloček*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Minuty pro tebe	potřebujeme 1 ½ l mléka , 18 - 20 dkg	ovesných vloček	, 2 dkg másla , špetku soli . Vločky nasypeme
Moje psychologie	, 2 lžíce pokrájených jahod Domácí müsli : 4 lžíce	ovesných vloček	, 2 lžíce dýňových semínek , 2 lžíce slunečnicových semínek
Moje psychologie	vejce , 200 g pohankové mouky , 200 g jemných	ovesných vloček	, 4 lžíce medu , špetka soli , 2 lžičky
F.O.O.D.	lžička kukuřičné mouky , 200 g malin , 80 g	ovesných vloček	, 2 lžíce třtinového cukru , 50 g pistácií Troubu
Moje zdraví	100 g lučiny , 1 kedlubna , 100 g jemných	ovesných vloček	Emco , sůl a pepř na dochucení Rozmixujte lučinu a

Potravinářský obzor	pesta . Mandlový koláč drobenkový DROBENKA : * 100 g	ovesných vloček	* 100 g mandlí * 100 g pohankové mouky *
Deník běžkyne v nejlepších letech	... Za normálních okolností doma snídám tři až čtyři lžíce	ovesných vloček	a půl lžíce chia semínek , to zalité horkou vodou
Lidové noviny	oknem . LETNÍ OVESNÁ KAŠE Ingredience * 100 g jemných	ovesných vloček	* 2 hrsti ovoce * 4 lžíce kukuřičného sirupu *
Valašský deník	a pokrájenými natěmi . Karbanátky z ovesných vloček 150 g	ovesných vloček	, 350 ml vody , kostky zeleninového vývaru , 1
Valašský deník	dkg másla či jiného tuku , 20 dkg mletých pražených	ovesných vloček	, 1 vejce , 3 lžíce mléka , 0,5 lžičky
Deníky Moravia	cl brandy , 150 g švestkových povidel , 50 g	ovesných vloček	, 150 g tvarohu , 150 g ušlehané šlehačky ,
5plus2	sójového mléka , 150 g hladké mouky , 50 gramů	ovesných vloček	jemných , 1 prášek do pečiva bezfosfátový . Postup :
Valašský deník	jablečným moštem Suroviny na 1 porci : • 60 g	ovesných vloček	• 350 ml jablečného moštu • špetka mleté skořice •
Blesk Hobby	: 1 velký selský jogurt 3 lžíce medu 150 g	ovesných vloček	2 lžíce másla 1 lžíce hnědého nerafinovaného cukru čerstvé jahody
Doma DNES	. Podávat můžete posypané bazalkou . Ovesná kaše 1 hrnek	ovesných vloček	ovoce - čerstvé či zmrazené 2 lžíce panenského oleje 2
Praktická moderní žena	zralé banány rozmixujte na kašičku a k nim přidejte hrnek	ovesných vloček	. Pokud chcete mít sušenky opravdu jednoduché , smíchejte pouze
Naše krásná zahrada	jako ovesné tyčinky Flapjack – obsahují totiž až 40 procent	ovesných vloček	a nenajdete v nich umělá barviva , příchutě ani konzervanty
JOY	másla , 300 g ovesných sušenek , 150 g jemných	ovesných vloček	, 6 plátků želatiny , 2 banány , 2 čerstvá
Katka	ml zakysané smetany • 1 vanilkový cukr • 100 g	ovesných vloček	• 50 g směsi ořechů 1 Ovoce omyjte . Jahody
Tina	těsto : 300 ml mléka , 1 vejce 50 g	ovesných vloček	140 g špaldové mouky špetku soli , olej na pečení
Tina	* 4 stroužky česneku * olivový olej * 50 g	ovesných vloček	* sůl * mletý černý pepř * 10 snítek tymiánu
Žena a život	/ 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva , 90 g	ovesných vloček	, 90 g tmavého cukru , 70 g krupicového cukru
Blesk zdraví	mu také minerál silných nervů . Stačí sníst denně hrst	ovesných vloček	, dva plátky žitného chleba , talíř listového salátu a
Svět ženy	nebo philadelphia) , 1 kedlubna , 100 g jemných	ovesných vloček	Emco , sůl a pepř na dochucení ?? Nakrájejte kedlubnu
Svět ženy	. 3 NEJLEPŠÍ RECEPTY NA MÜSLI 1 Klasické 225 g	ovesných vloček	+ 200 ml jablečného moštu a 200 ml vody .

Svět ženy	3 lžíce medu na doslazení . 2 Exotické 1 hrnek	ovesných vloček	+ 6 lžiček strouhaného kokosu , hrst nasekaných datlí ,
Svět ženy	3 lžičky nasekaných kakaových bobů . 3 Osvěžující 100 g	ovesných vloček	+ 250 ml mléka . Ráno k směsi přidejte 2
Žena a život	Množství : 1 porce * Potřebujete : 60 g bezlepkových	ovesných vloček	, 100 ml rostlinného mléka , 150 ml vody ,
Žena a život	granátového jablka . 1 S BANÁNEM A MEDEM 60 g	ovesných vloček	bez lepku , 100 ml rostlinného mléka , 1 lžička
Žena a život	a medem . 2 SE SKOŘICÍ A DATLEMI 60 g	ovesných vloček	bez lepku , 100 ml rostlinného mléka , 4 datle
Žena a život	předchozích případech . 3 S ROZINKAMI A JABLKEM 60 g	ovesných vloček	bez lepku , hrst rozinek , 100 ml rostlinného mléka
Žena a život	ČAS NA PŘÍPRAVU : 50 minut POTŘEBUJETE : 1 hrnek	ovesných vloček	, 1 hrnek kukuřičné mouky , 2 mrkve , 1
Blesk pro ženy	: * 2 dl čerstvé jablečné šťávy * 100 g	ovesných vloček	nebo bio müsli , 1 větší jablko , 1 bílý
Dieta	1 / 2 zeleného jablka 1 lžička medu 1 lžička	ovesných vloček	Postup : Jablko zbavíme jádřince , stejně tak avokádo pecky
Maminka	: 250 g jáhel 1 konzervu bílých fazolí 2 lžíce	ovesných vloček	1 lžici nasekané petrželky strouhanku podle potřeby sůl , pepř
Svět ženy	cz . PEPŘOVÁ KAŠE PRO 2 OSOBY : Svařte hrnek	ovesných vloček	s dvojnásobným množstvím vody a 2 lžičkami mletého pepře .
Vlasta	1 / 2 lžičky koření Bruschetta • 150 g pomletých	ovesných vloček	• 1 / 2 lžičky jedlé sody • 50 g
Zdraví	chod : Do misky s bílým jogurtem přidejte několik lžiček	ovesných vloček	, jablko nakrájené na kousky a vše dochuťte lžičkou medu
Blesk zdraví	* 1 l neslazeného mandlového nápoje Alpro * 160 g	ovesných vloček	* 2 jablka * 250 g ostružin * med JAK
Blesk pro ženy	4 brambory 1 větší cuketu 1 stroužek česneku 1 lžici	ovesných vloček	1 vejce 1 šalotku špetku mletého římského špekminu sůl
Katka	s čerstvým ovocem Na 2 porce : • 100 g	ovesných vloček	• 200 ml mléka s 1,5 % tuku • 10
Tina	ořechy . 8 KŘUPAVÉ MÜSLI Na pánvi opražte 200 g	ovesných vloček	. Přidejte hrst loupaných mandlí , semínka a sušené ovoce
Vlasta	Suroviny na 4 porce : 4 vejce • 1 hrst	ovesných vloček	• 1 hrst nahrubo nastrohané nivy • 100 ml mléka

Žena a život	, špetka vanilky ; DATLOVÁ VRSTVA : 1 hrnku bezlepkových	ovesných vloček	, 1 hrnek strouhaného kokosu , 2 lžíce nepraženého kakaa
Katka	1 lžíce sekané petržele • 2 vejce • 4 lžíce	ovesných vloček	• sůl • pepř • 100 g přírodního jogurtu •
Kondice	SLADKÁ SNÍDANĚ JABLEČNÁ HLAVA PRO 4 OSOBY ?? 120 g	ovesných vloček	?? 4 jablka ?? 1 lžičky hřebíčku ?? 1 lžičky
Ona DNES	40 KUSŮ ?? 200 g vlašských ořechů ?? 70 g	ovesných vloček	?? 200 g vypeckovaných sušených datlí ?? 1 lžíce kakaa
Svět ženy	loga biolistu a biozebry) , 1 hrnek bio jemných	ovesných vloček	, 1 hrnku datlového sirupu , 120 g másla ,
Aha!	hovězích jater * 1 – 2 vejce * 400 g	ovesných vloček	* 100 g celozrnné mouky POSTUP : Játra a vejce
Aha!	* 250 g lososa * 5 vajec * 500 g	ovesných vloček	POSTUP : Lososa a česnek rozmixujeme , přidáme vejce a
Aha!	250 g mletého hovězího masa * 1 vejce * hrnek	ovesných vloček	POSTUP : Všechno v misce smícháme a vytvarujeme na plech
Aha!	Potřebujete : * 500 g kuřecích jater * 500 g	ovesných vloček	* 3 vejce * majoránku * trochu česneku na dochucení
Blesk magazín	/ 2 šálku polohrubé mouky 1 1 / 2 šálku	ovesných vloček	1 1 / 2 šálku kokosu šálku cukru 5 čajových
Aha!	400 g lesních hub * 1 cibuli * 200 g	ovesných vloček	* 200 ml mléka * strouhanku * 2 vejce *
Sedmička	VARÍ Ovesná kaše s lesní směsí Potřebujete : 50 g	ovesných vloček	* 100 g lesní směsi Dione * 90 ml kokosového
Aha! neděle	. Potřebujeme : Na kaši : * 40 g jemných	ovesných vloček	Emco * 250 ml mléka * 2 lžíce raw kakaa
Aha! neděle	nadcenou hořkou čokoládou . Potřebujeme : * 200 g jemných	ovesných vloček	Emco * 2 ks dračího ovoce (pitája) *
Aha! neděle	hořkou čokoládu Smyslná jízda Potřebujeme : * 200 g jemných	ovesných vloček	Emco * 200 ml Alpro kokosového nápoje * 2 polévkové
Aha! neděle	vločky s tvarohem Potřebujeme : * 200 g jemně mletých	ovesných vloček	* 2 banány * 2 jablka 200 ml mléka *
Aha! neděle	2 lžíce medu Královské potěšení Potřebujeme : * hrnek jemných	ovesných vloček	Emco * hrnek Alpro rýžového nápoje * 2 banány *
Moje rodina	a ozdobíte müsli . BRUSINKOVÉ COOKIES 100 g Emco jemných	ovesných vloček	s brusinkami , 175 g hladké mouky , 1 lžičky
Instinkt	Ingredience : 100 g pšeničné celozrnné mouky , 80 g	ovesných vloček	, 100 g másla , 50 g třtinového cukru ,

Moje rodina	dokud nevyběhnou . Domácí müsli tyčinky Suroviny : 230 g	ovesných vloček	* 80 g celých mandlí * 110 g medu *
Překvapení	Hrstková • hrst čočky • hrst loupavého hrachu • hrst	ovesných vloček	• hrst trhaných ječných krulek • několik kuliček černého pepře
Týdeník Květy	5 stroužků česneku * 2 lžíce strouhanky * 150 g	ovesných vloček	* petrželka * 3 lžíce olivového oleje * 1 avokádo
STYL	semen černuchy smíchejte se lžící lněného oleje a dvěma lžícemi	ovesných vloček	. Směs naneste na obličej , vynechte okolí očí a

Příloha 14: Vybrané věty pro slovní spojení *jedlé sody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Tisíc bělošek	pytlů mouky , dva pytlé cukru , po jednom pytlí	jedlé sody	a kavý , šest lisovaných bloků tabaků , jeden sáček
F.O.O.D.	moučkového cukru , 1 lžička perníkového koření , 1 lžičky	jedlé sody	, 2 vejce , 70 g medu , 1 lžíce
F.O.O.D.	250 ml polotučného mléka 250 ml bílého jogurtu 1 lžička	jedlé sody	5 lžic olivového oleje moučkový cukr Listy nejprve rozmrazte .
F.O.O.D.	lžíce domácího vanilkového cukru 260 g hustého bílého jogurtu lžička	jedlé sody	2 vejce mouka na podsypání řepkový olej moučkový cukr med
F.O.O.D.	+ 230 – 260 g hladké mouky + 1 lžičky	jedlé sody	+ 200 ml oleje na smažení + červená řepa a
F.O.O.D.	mleté mandlové mouky + 3 lžíce psyllia + 1,5 lžičky	jedlé sody	+ 2 lžičky skořice + 1 lžičky mletého muškátového oříšku
F.O.O.D.	třtinové + 3 lžičky himálajské růžové soli + 1 lžička	jedlé sody	+ 1,5 lžičky perníkového koření + 1,5 lžičky mleté skořice
F.O.O.D.	třtinové + 1 lžičky prášku do pečiva + 1 lžičky	jedlé sody	+ 1 lžičky xanthanové gumy + 1 lžičky himálajské růžové
F.O.O.D.	pečení + 2 šálky hladké špaldové mouky + 1 lžička	jedlé sody	+ 1 lžička prášku do pečiva + 1 šálku třtinového
Rodina a škola	minimální obsah kakaa 50 – 75 % 1 kávové lžičky	jedlé sody	1 kávové lžičky soli 1 kávová lžička vanilkového cukru 30
Ruka noci podaná	. SO2 – oxid siřičitý nebo Cl2 – chlor Lžici	jedlé sody	rozmícháme v půl litru vody a silnou tkaninu (plenu
Haló noviny	míse podlijte dvěma lžícemi perlivé minerální vody a přidejte trochu	jedlé sody	. Osolte , opepřete , vmíchejte lžičku čubrici (běžně

Valašský deník	naplníme polohrubou moukou a přidáme do mísy , doplníme lžičkou	jedlé sody	a přiměřeně solí . Vypracujeme těsto , které se nelepí
Valašský deník	, 1 vejce , 3 lžíce mléka , 0,5 lžičky	jedlé sody	nebo 0,5 balíčku prášku do pečiva , 1 vanilkový cukr
Týdeník Sokolovska	Pro neutralizaci zápachu z bot do nich nasypeme trochu suché	jedlé sody	, rozprostřeme ji do všech míst , necháme několik hodin
Blesk Hobby	univerzální úklidový prostředek . Čisticí roztok připravíte smícháním 4 lžic	jedlé sody	s 1 litrem vody . Intenzivnější čisticí pastu pak smícháním
Blesk Hobby	noc působit a potom vysajte či vyklepejte . * Trochu	jedlé sody	na talířku odstraní pachy z chladničky , po několika dnech
Blesk Hobby	hodinách vytřete . * Proprání pračky naprázdno s polovinou hrnku	jedlé sody	odstraní zápach z pračky . * Pro odstranění zápachu z
Blesk Hobby	Pro odstranění zápachu z dřezu nasypete do odpadu půl hrnku	jedlé sody	a zalijte horkou vodou , opatření provádějte pravidelně . *
Svět kuchyní	4 vejce 1 lžička vanilkového extraktu špetka soli 1 lžička	jedlé sody	Troubu si rozehejte na 160 ° C , formu na
Doma DNES	- li urychlit vaření luštěnin , přidejte do vody trochu	jedlé sody	. Ušetříte tím nejen čas , ale i elektřinu nebo
Naše krásná zahrada	g prosátého Přírodního kaka dr . Oetker , 1 lžička	Jedlé sody	dr . Oetker , 300 g cukru , 300 g
Náš útulný byt	prášku do pečiva Dr . Oetker , na špičku nože	jedlé sody	, 30 g strouhaného kokosu , 100 g mascarpone (
Praktická žena Kreativ	prosátého kaka • 300 g hladké mouky • 1 lžička	jedlé sody	• 400 g krupicového cukru • 2 vejce • 125
Praktická žena Kreativ	budete potřebovat : 3 lžíce krupicového cukru • půl lžíce	jedlé sody	• 1 lžíce jojobového oleje nebo můžete použít i olej
Dům a zahrada	moči , proto se do nálevu přidává na špičku nože	jedlé sody	. Nať původního vřesu obecného sklízíme v době květu ,
Doma dnes	před praním do roztoku 2 litrů vody a 1 šálku	jedlé sody	, nebo do stejného množství horké vody se třemi tabletami
Praktická žena Kreativ	1 vejce • 1 lžička vanilkového extraktu • 1 lžičky	jedlé sody	• 1 lžíce jemně mleté kávy • 50 g kaka
Rodina DNES	je hned několik . Lze ji vytvořit smícháním poloviny lžičky	jedlé sody	s jahodami (mírná verze) , citronem (drsná
Blesk pro ženy	perníkového koření * 400 g hladké mouky * 1 lžičku	jedlé sody	NA POLEVU : * 4 lžíce horké vody * 4
Katka	pomerančové kůry • 200 g cukru • na špičku nože	jedlé sody	• 150 g másla o pokojové teplotě • 5 vajec

Marianne	g hladké mouky 1 lžička prášku do pečiva 1 lžička	jedlé sody	150 g borůvek Na drobenku : 100 g pomletých mandlí
Ona DNES	soli ? 1 lžička prášku do pečiva ? 1 lžička	jedlé sody	? 2 lžíce cukru krupice ? 300 ml podmáslí ?
Svět ženy	s brusinkami , 175 g hladké mouky , 1 lžičky	jedlé sody	, 175 g třtinového cukru , 1 lžička skořice ,
Tina	vejce 80 g másla 70 g moučkového cukru 1 lžičku	jedlé sody	20 ml rumu 2 pomeranče Na dohotovení : 500 g
Tina	slunečnicového oleje • 350 g hladké mouky • 1 lžičku	jedlé sody	• tuk a polohrubou mouku na formu Na náplň :
Tina	krupicového cukru • 150 g hladké mouky • 1 lžičku	jedlé sody	• 40 g kakaa + trochu na posypání • 40
Vlasta	z jedlé sody . V malé misce smíchejte půl šálku	jedlé sody	s několika lžícemi vody . Poměr upravujte do té doby
Žena a život	, 300 g hladké mouky , 1 / 4 lžičky	jedlé sody	; na polevu : 300 g moučkového cukru , 1
Žena a život	g hladké mouky , 30 g kakaa , 1 lžičku	jedlé sody	, 150 g celých lískových oříšků , 100 g vlašských
Blesk pro ženy	VLASTNÍHO POMOCNÍKA POTŘEBUJETE : 10 ml kokosového oleje 15 ml	jedlé sody	15 ml kukuřičného škrobu pár kapek levandulového esenciálního oleje POSTUP
Blesk pro ženy	z umyvadla vyřešíte tak , že na dno nasypete trochu	jedlé sody	, která při umývání zvýší zásaditost vody . Mytí tak
Blesk pro ženy	žáhy . Stačí vypít polovinu sklenice vody s půl lžičkou	jedlé sody	každé 2 hodiny , dokud se vám neuleví . Vyzkoušejte
Blesk pro ženy	neuleví . Vyzkoušejte ji na odstranění třísky . Smíchejte lžiči	jedlé sody	s malým množstvím vody a aplikujte na třísku a okolní
Blesk pro ženy	umyvadla . Popelník se snadno vyčistí vlhkou houbičkou s trochou	jedlé sody	. Jak si užít TÝDEN Dny se pomalu krátí ,
Blesk pro ženy	i toaletě , můžete použít pastu z citronové šťávy a	jedlé sody	. Vodovodní baterii vám vyblýská půlka citronu , kterým ji
Blesk pro ženy	600 g hladké mouky 150 g rozehrátého medu 10 g	jedlé sody	4 vejce 2 polévkové lžíce perníkového koření NA POLEVU :
Marianne	šťáva z půlky citronu 1 rozdrčený stroužek česneku 1 lžička	jedlé sody	pepř , sůl 1 Všechny přísady rozmixujte na hladkou pastu
Svět ženy	kakaa) , 250 g hladké mouky , 3 lžičky	jedlé sody	, 1 lžičky soli , 185 g třtinového cukru ,
Svět ženy	typu , 2 lžičky bezlepkového kypřícího prášku , 1 lžička	jedlé sody	, tuk na vytření formy a kakao na vysypání ??
Tina	pomocí níž to půjde mnohem snáz . Smíchejte dva díly	jedlé sody	a jeden díl peroxidu , aby vznikla pasta . Naberte

Tina	... Máte - li naspěch , přidejte k cibulce špetku	jedlé sody	. Zkaramelizujete rychleji . Alenka , Znojmo 28 Multifunkční S
Tina	krupicového cukru • 350 g hladké mouky • 1 lžičky	jedlé sody	• 2 lžičky čerstvých lístků tymiánu • tuk a polohrubou
Vlasta	150 g pomletých ovesných vloček • 1 / 2 lžičky	jedlé sody	• 50 g eidamu • 100 ml oleje • sůl
Dieta	pohankové nebo špaldové mouky 1 prášku do pečiva 1 lžičky	jedlé sody	špetka soli Postup : Žlutky smícháme s cukrem a vyšleháme
Katka	mouky • 50 g kakaa v prášku • 1 lžičky	jedlé sody	• 115 g měkkého másla • 100 g bílého cukru
Katka	hladké mouky • 2 lžičky kypřicího prášku • 2 lžičky	jedlé sody	• 2 lžičky perníkového koření • 1 sáček nastrouhané kůry
Katka	g cukru • 300 g světlého medu • 2 lžičky	jedlé sody	• 650 g mouky (typ 550) • 200
Ona DNES	g hladké mouky ?? 10 g vody ?? 1 g	jedlé sody	?? 1 g soli na dokončení : ?? 150 g
Ona DNES	?? 60 g medu ?? 2 vejce ?? 6 g	jedlé sody	?? 5 g mleté skořice ?? 5 g mletého hřebíčku
Ona DNES	g mléka ?? 250 g hladké mouky ?? 4 g	jedlé sody	?? 5 g mletého zázvoru ?? 1 / 4 lžičky
Ona DNES	?? 1 / 4 lžičky muškátového květu ?? 2 g	jedlé sody	?? 1 / 4 lžičky soli na dokončení : ??
Tina	450 g hladké mouky * špetku soli * 1 lžičku	jedlé sody	* 300 g hořké čokolády * 20 kopečků vanilkové zmrzliny
Blesk pro ženy	oškrábejte . ČISTIČ ODTOKU Stačí dát do odtoku 1 hrnku	jedlé sody	a 1 hrnek jablečného octa . Počkejte 20 minut a
Kondice	?? 1 lžička kypřicího prášku bez fosfátů ?? 1 lžička	jedlé sody	?? 1 lžičky mletého kmínu nebo chlebového koření POSTUP Pohanku
Svět ženy	pomerančové šťávy , 500 g hladké mouky , 1 lžičky	jedlé sody	, 1 lžička kypřicího prášku , 1 lžičky soli ,
Svět ženy	sirupu , 120 g másla , 1 a 1 lžičky	jedlé sody	v míse promíchejte vločky , mouku , jedlou sodu a
Aha!	* 1 hrnek oleje * 3 vejce * 1 lžičku	jedlé sody	1 hrnek třtinového cukru Na drobenku : * 100 g
Aha! neděle	g másla 180 g cukru 1 1 / 2 lžičky	jedlé sody	75 g vlašských ořechů 150 ml mléka 1 / 2
Blesk magazín	sirupu 1 / 4 šálku rostlinného tuku 1 čajová lžička	jedlé sody	3 - 4 polévkové lžíce vařící vody POSTUP : Smíchejte
Rytmus života	90 g krupicového cukru 110 g hladké mouky 20 g	jedlé sody	špetka soli 40 g mletého kokosu 50 g másla OVOČNÁ

Sedmička	odkyselení u Pomůžte hořký čaj nebo studená voda se lžící	jedlé sody	či citronovou šťávou . u Meloun zabírá nejrychleji . Ve
Aha!	. Vůně do bytu BUDETE POTŘEBOVAT : * 100 g	jedlé sody	* esenciální olej . POSTUP : Do sklenice se šroubovacím
Aha!	na sporák POSTUP : Na dno myčky nasypete jeden šálek	jedlé sody	a spusťte ji na oplachovací cyklus . Pokud zápach přetrvává
Aha!	zápach přetrvává , nasypete na dno myčky ještě několik lžic	jedlé sody	a nechte ji tam do příštího mytí . Před dalším
Rytmus života	60 g vanilkového pudinkového prášku ! 1 / 2 lžičky	jedlé sody	! 180 g bílého jogurtu ! 250 g borůvek +
Aha! neděle	?? 1 nízkou zavařovací sklenici s víčkem ?? 1 sáček	jedlé sody	?? oblíbený esenciální olejíček Postup : Do víčka od skleničky
Aha! neděle	tvaru srdíčka nebo hvězdičky . Dovnitř sklenice nasypejte celý sáček	jedlé sody	a přidejte několik kapek esenciálního oleje . Sklenici zavíčkujte a
Moje rodina	s brusinkami , 175 g hladké mouky , 1 lžičky	jedlé sody	, 175 g třtinového cukru , 1 lžička skořice ,
Instinkt	g třtinového cukru , 1 vejce , 1 kávová lžička	jedlé sody	, 3 polévkové lžíce chia semínek , 80 g sekaných

Příloha 15: Vybrané věty pro slovní spojení *citronové kůry*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
F.O.O.D.	hrášek , nahrubo nakrájenou cibuli , máslo a ještě trochu	citronové kůry	. Zalijte vodou a přiveďte k varu . Hrášek vařte
F.O.O.D.	čerstvě mletý černý pepř Čerstvý sýr posypete asi lžičkou nastrohané	citronové kůry	a pokapejte lžičkou citronové šťávy . Nechte ho krátce při
F.O.O.D.	másla + 120 g jemného krupicového cukru + 1 lžička	citronové kůry	+ 1 lžička vanilkového extraktu + 3 vejce + 50
F.O.O.D.	a maso , také podle chuti i kousek zázvoru a	citronové kůry	, ani s jedním to ale nepřezřeňte ! 4 .
Deníky Moravia	lžíce rumu , 1 vanilkový cukr , 1 lžíce strouhané	citronové kůry	, 1 vejce na potření , špetka soli , cukr
Blesk Hobby	hladké mouky 200 g másla 2 žloutky 2 lžičky nastrohané	citronové kůry	80 g moučkového cukru hladká mouka na vál dřev z
Blesk Hobby	lžíce krupicového cukru * špetka soli * 1 lžička nastrohané	citronové kůry	* 160 g rozpuštěného másla * hladká mouka na vál
Náš útulný byt	, osolíme a opepříme , ochutíme citronovou šťávou , proužky	citronové kůry	a muškátovým oříškem . 4 . Přikryjeme a na mírném

Blesk pro ženy	g strouhaného křenu * 1 / 2 lžičky nastrované *	citronové kůry	* 2 lžičky olivového oleje * 1 stroužek česneku *
Ona DNES	nahořklé , zjemníme ho trochou medu , případně přidáme špetku	citronové kůry	pro vůni . Směs přendáme do uzavíratelné skleněné nádoby ,
Ona DNES	– 250 g polohrubé mouky + na podsypání * kousek	citronové kůry	* strouhaný tvrdý tvaroh * moučkový cukr 1 . Jahody
Ona DNES	Do hrnce dáme vařit vodu s trochou soli a kouskem	citronové kůry	. 2 . Z těsta vytvarujeme váleček , který nakrájíme
Ona DNES	. Náš tip : Do těsta můžete přidat špetku nastrované	citronové kůry	. Pokud budete na náplň používat mražené jahody , vaření
Svět ženy	Posypejte částí nasekaných sardelek , tymiánu , česneku a nastrované	citronové kůry	. Pokapejte olivovým olejem a opepřete . Přeložte listy přes
Tina	g moučkového cukru 1 sáček vanilkového cukru 1 lžička nastrované	citronové kůry	, 150 g másla Na náplň : 250 ml mléka
Tina	500 g cukru a 250 ml octa . Dochuťte kouskem	citronové kůry	a lžičkou mleté skořice . Promíchejte a nechte zakryté utěrkou
Vlasta	nechte opět zchladnout . 3 Krém : Nastrovejte 1 lžičku	citronové kůry	a vymačkejte 3 / 4 hrníčku citronové šťávy . Metlou
Blesk pro ženy	5 žloutků * 4 lžičky rumu * 1 lžičku strouhané	citronové kůry	* 60 g másla * hladkou mouku na vál *
Blesk pro ženy	. Navrch rozdělte lžičkou zbylé borůvky a dozdobte tenkými proužky	citronové kůry	. Přidat můžete i lístky čerstvé meduňky nebo máty .
Dieta	1 / 2 lžičky sušeného tymiánu , 1 lžička strouhané	citronové kůry	, 1 lžička červeného kajenského pepře , 1 lžička sušeného
Katka	másla • 3 lžičky rumu • 3 žloutky • lžička	citronové kůry	• balení droždí • špetka soli • asi 250 ml
Katka	vajec • 70 g hladké mouky • 1 lžička nastrované	citronové kůry	• 260 g cukru • 50 g maizeny • dřev
Katka	100 g creme fraiche • 1 – 2 lžičky nastrované	citronové kůry	• pepř POSTUP : 1 Špenát nechte povolit a pak
Katka	g piškotů • 100 g másla • 1 lžička nastrované	citronové kůry	• 525 g plnotučného tvarohu • 300 g bílého jogurtu
Katka	másla nebo hery * 125 ml mléka * lžička strouhané	citronové kůry	Náplň : * 150 g mletého máku * 150 ml
Ona DNES	• 200 g tvarohu • 1 / 4 lžičky strouhané	citronové kůry	• 1 lžičky worcesterské omáčky • 50 g najemno nastrované
Ona DNES	2 – 3 žloutky ? 1 / 4 lžičky nastrované	citronové kůry	? špetka soli Na náplň : ? 200 g mletých
Ona DNES	. Z mouky , cukru , másla , žloutků ,	citronové kůry	a soli zpracujeme v míse drobenku , pak na vále

Ona DNES	našeho magazínu na vás dýchne vůně vanilky , skořice ,	citronové kůry	, oříšků a dalších ingrediencí , které se dávají do
Tina	vanilkový cukr * 100 g hladké mouky * 1 lžičku	citronové kůry	Na náplň a dohotovení : 200 ml smetany ke šlehání
Tina	g másla * 250 g krupicového cukru * 2 lžíce	citronové kůry	1 . Připravíme si makovou náplň . Mléko svaříme s
Tina	z hrubé mouky , másla , krupicového cukru a nastrouhané	citronové kůry	. Moučník pečeme ve vyhřáté troubě při 170 ° C
Vlasta	nasekané šalvěje * 2 lžíce citronové šťávy * 1 lžíce	citronové kůry	* 4 lžíce olivového oleje * sůl * pepř Omáčka
Vlasta	mléka • několik kapek vanilkového extraktu • 1 lžíce nastrouhané	citronové kůry	• 2 a 1 / 2 hrnku hladké mouky •
Žena a život	cukru , 1 balíček vanilkového cukru , 1 lžička nastrouhané	citronové kůry	, 2 žloutky , 200 g másla , 30 g
Blesk pro ženy	200 g cukru 1 vanilkový cukr 6 vajec 1 lžičku	citronové kůry	4 lžíce citronové šťávy 1 vanilkový pudink v prášku 50
Blesk pro ženy	hrnku moučkového cukru 1 žoutek 1 lžičky soli 1 lžíce	citronové kůry	1 lžička citronové šťávy Na krém : 1 citronový pudink
Katka	balíček Vanilínového cukru Dr . Oetker • 1 balíček Finesse	Citronové kůry	Dr . Oetker • 5 vajec • 380 g hladké
Marianne	nebo cukru krupice 1 vanilkový cukr 1 vejce 1 lžička	citronové kůry	špetka soli 200 ml mléka tuk na vymazání formy 1
Ona DNES	g bělomasé ryby ? malý stroužek česneku ? špetka nastrouhané	citronové kůry	? 1 velké vejce ? sůl ? pepř ? mléko
Ona DNES	? sůl ? pepř ? 1 / 2 lžičky nastrouhané	citronové kůry	? 3 – 5 lžic smetany na vaření 1 .
Ona DNES	? 50 g másla ? 1 / 4 lžičky nastrouhané	citronové kůry	? 1 lžička citronové šťávy ? 250 g uzeného lososa
Tina	špetku soli • 1 balíček vanilkového cukru • špetku sušené	citronové kůry	• špetku pomerančové kůry • 1 vejce na potřetí 1
Tina	smetanového jogurtu • 2 lžíce nasekané pažitky • 1 lžičku	citronové kůry	1 . Česnek i zázvor oloupeme , chilli papričku omyjeme
Blesk pro ženy	kukuřičného škrobu 150 ml citronové šťávy 4 vejce 1 lžička	citronové kůry	POSTUP : Smíchejte mouku s cukrem a kůrou , přidejte
Blesk pro ženy	120 g cukru krupice balíček vanilkového cukru 1 lžička strouhané	citronové kůry	špetku soli 120 g polohrubé mouky 1 lžičku kypřicího prášku
Blesk pro ženy	250 g hladké mouky 70 g cukru krystal 1 lžičku	citronové kůry	špetku soli 2 žloutky vodu podle potřeby NA KRÉM :

Blesk pro ženy	plátky citronu bez kůry , kousek dobře omyté žluté části	citronové kůry	, hořčici , zakápněte octem a promíchejte . Přikryjte poklicí
Blesk pro ženy	borůvek lžíci moučkového cukru špetku drcené vanilky 1 lžičky nastrouhané	citronové kůry	ostružiny na zdobení POSTUP : Z trošky vlažného mléka ,
Blesk pro ženy	smetany 500 g lesního ovoce 2 vanilkové cukry 1 lžičku	citronové kůry	2 lžíce medu mandlové sušenky na zdobení lístky máty POSTUP
Blesk pro ženy	vody kůru z 1 biocitronu 60 g najemno nasekané kandované	citronové kůry	1 / 2 kypřicího prášku soli špetku NA KRÉM 200
Blesk pro ženy	1 hrnku mletých mandlí 1 hrnek hladké mouky 1 lžičku	citronové kůry	2 vejce 3 hrnku cukru 1 lžičku prášku do pečiva
Blesk pro ženy	lžíc olivového oleje • 1 lžíci hrubozrnné hořčice • špetku	citronové kůry	• 1 lžičku medu , sůl , pepř POSTUP :
Blesk pro ženy	kuřecí stehna * 300 g kuskusu * 1 lžičku nastrouhané	citronové kůry	* 2 stroužky česneku * hrst nasekaných ořechů * 1
Blesk pro ženy	kompotovaných višní * 3 lžíce cukru * 1 lžičku nastrouhané	citronové kůry	* 1 vejce na potření POSTUP : Z listového těsta
Katka	St 19 . 9 . Ráno si třete vnitřní stranou	citronové kůry	zuby , vybělí se . Večer si jemně zkraťte pilníkem
Maminka	200 g kuskusu 1 červená cibule nasekaná petrželka špetka nastrouhané	citronové kůry	š p e t e k a n a s a s a t r t o u
Ona DNES	, v misce rozšleháme metličkou olej s medem , špetkou	citronové kůry	a šťávou z vymačkaného citronu , zálivku ochutíme solí a
Svět ženy	6 lžiček cukru , 120 ml vody a lžičku nastrouhané	citronové kůry	. Hmotu přeneste do misky a nechte 4 hodiny mrazit
Tina	sůl : • 40 g mořské soli • 2 lžíce	citronové kůry	(z bioplodů) • 45 g zeleného pepře 1
Tina	vanilkového cukru * 200 g másla * 1 lžičku nastrouhané	citronové kůry	* 1 vejce * 10 g kakaa * 400 g
Vlasta	nasekané pažitky • 2 stroužky česneku • 1 lžíce nastrouhané	citronové kůry	• 1 lžíce strouhanky • 2 lžíce bílého jogurtu •
Zdraví	g moučkového cukru • bílek • špetka soli • lžička	citronové kůry	• lžička vanilkového extraktu Na ozdobu : • krupicový cukr
Žena a život	, dřeň z poloviny lusku vanilky , 1 lžíce nastrouhané	citronové kůry	, 2 vejce , 130 g polohrubé mouky , 50

Blesk pro ženy	prášku do pečiva šťávu z 1 citronu 1 lžičku nastrované	citronové kůry	máslo na vymazání mouku na vysypání NA DOHOTOVENÍ : 300
Blesk pro ženy	g třtinového cukru 1 pomeranč 1 citron půl lžičky nastrované	citronové kůry	POSTUP : Do hrnce nalijte víno , přidejte koření ,
Ona DNES) ?? 130 g krupicového cukru ?? 1 lžička nastrované	citronové kůry	?? 1 lžíce citronové šťávy ?? špetka soli ?? 200
Ona DNES	mléka * 80 g krupicového cukru * 1 lžička nastrované	citronové kůry	* 200 g mletého máku * 2 lžičky medu *
Svět ženy	cukru , 2 lžičky citronové šťávy a 2 lžičky strouhané	citronové kůry	, vyškrábnutá dřev z 1 vanilkového lusku či 1 lžička
Tina	dodá energii Potřebujete : 1 pomeranč , 1 hrnku nastrované	citronové kůry	. Jak na to : Omytý pomeranč nakrájejte na plátky
Vlasta	• 2 žoutky • 50 g pecorina • 2 lžičky	citronové kůry	• sůl • pepř Omáčka : 1 zelená cuketa •
Vlasta	• 2 lžíce citronové šťávy • 1 / 2 lžičky	citronové kůry	• 2 lžíce olivového oleje • 1 hrst čerstvé bazalky
Žena a život	pažitky * 25 g praženého sezamu * 1 lžičky nastrované	citronové kůry	* sůl * mletý černý pepř Rozšlehejte jogurt s medem
Aha! neděle	1 čajovou lžičku melasy * 1 / 2 čajové lžičky	citronové kůry	Příprava : Ananas oloupejte a vykrojte střed . Dužinu rozmixujte
Blesk magazín	ml vody 1 kypřicí prášek 1 vanilkový cukr 1 lžička	citronové kůry	Mišin tip Šťavnatá a chutná karbanátky připravíme tak , že
Moje rodina	, 1 lžička vanilkového extraktu , 1 lžíce jemně strouhané	citronové kůry	, 2 lžíce limetkové šťávy POSTUP : Na korpus rozdrtíme
Moje rodina	3 chilli papričky nakrájené na kroužky , cukr , proužky	citronové kůry	, lístky bazalky , sladkokyselá omáčka , kari pasta ,
Překvapení	mozzarely • 1 chilli paprička • 1 lžička najemno nastrované	citronové kůry	• 4 lístky bazalky • sůl • čerstvě namletý pepř
Překvapení	• špetka soli • 1 / 2 lžičky najemno nastrované	citronové kůry	• 130 g másla • 1 vejce • 70 g
City dnes	mléka 4 vejce 42 g droždí 1 / 2 lžičky	citronové kůry	1 / 2 lžičky soli 4 lžíce rumu 150 g
Překvapení	nasekané šalvěže • 2 lžíce citronové šťávy • 1 lžíce	citronové kůry	• 4 lžíce olivového oleje • sůl • pepř Maso

Příloha 16: Vybrané věty pro slovní spojení *mletého masa*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
--------------	---------	----------------	---------

Rubikova kostka	odlesky drobných fialových bublin . Matka položila na linku balíček	mletého masa	a svazek cibule . „ Na večeři bude čevapčiči ,
Vaříme snadno a rychle	zahození . Příprava 25 minut Pro 2 osoby 200 g	mletého masa	75 g strouhaného sýra 1 vajíčko 2 lžíce strouhanky 1
Grilování	a triky - Zkuste pro jednu nekupovat hotové zatavené balíčky	mletého masa	, ale místo toho si vyberte kvalitní čerstvé maso a
Grilování	g skopového masa z kýty či panenky a 400 g	mletého masa	, přičemž skopové maso dvakrát umeleme nebo rozmixujeme . Ale
Grilování	kuličky , máme další balkánskou specialitu pljeskavici . 600 g	mletého masa	(hovězí a vepřové) , 1 lžíce rajského protlaku
Grilování	chuti vybereme z receptů na straně 00 . 500 g	mletého masa	(hovězí a vepřové) , 150 g tvrdého sýra
Grilování	omáčka (recept na straně 00) . 600 g	mletého masa	(hovězí a vepřové) , 1 - 2 klobásy
F.O.O.D.	pštosí vejce 4 porce příprava : 60 minut 500 g	mletého masa	(mix vepřové s hovězím) 1 vejce 4 stroužky
F.O.O.D.	petržele 2 lžíce olivového oleje 500 g jehněčího nebo hovězího	mletého masa	1 lžička mletého římského kmínu sůl a pepř 350 g
Mladá fronta DNES	Inspektoři zadrželi maso se salmonelou Potravinářství V půlkilogramovém balení vepřového	mletého masa	prodáváného v Lidlu zjistila Státní zemědělská a potravinářská inspekce přítomnost
Valašský deník	mletým masem a sýrem 3 střední cukety , 500 g	mletého masa	, 1 cibule , 2 stroužky česneku , 2 lžíce
Valašský deník	syrová vejce • 8 vajec uvařených natvrdo • 500 g	mletého masa	(vepřového a hovězího v poměru 1 : 1)
Valašský deník	* 1 / 3 hrnku mléka * 400 g vepřového	mletého masa	* 1 vejce * 2 hrsti nasekané petrželky * 1
Valašský deník	sádla nebo oleje • 1 cibule • 250 g kvalitního	mletého masa	(nejlépe směs hovězí plece a bůčku) • 2
Naše krásná zahrada	a žlutý) , 2 stroužky česneku , 750 g	mletého masa	(hovězí a vepřové) , 2 až 3 lžíce
Praktická moderní žena	rozšlehejte s různými dobrotami . HOLLANDSKÝ ŘÍZEK • 500 g	mletého masa	(bůček) • 250 g eidamu • 2 vejce
Katka	1 cibule • 4 lžíce nasekané pažitky • 250 g	mletého masa	• 3 lžíce kečupu nebo rajského protlaku • sůl ,
Katka	osob : • 1 lžíce olivového oleje • 300 g	mletého masa	• sůl , pepř , chilli koření • mletá paprika
Ona DNES	a vejcem , případně zahustíme lžící strouhanky . Z části	mletého masa	vytvoříme kuličky a rozložíme na polovinu plechu , zbylé maso
Tina	prokládaná tykví Na 4 porce si připravíme : 500 g	mletého masa	(směs hovězího a vepřového) 1 menší tykev ,
Tina	70 g sušených meruněk 50 g kešu oříšků 400 g	mletého masa	3 lžičky kari koření 1 lžičku skořice mletý černý pepř

Tina	drcený pepř , sůl 2 plátky toastového chleba 500 g	mletého masa	(směs hovězího a vepřového) 1 . Zeleninu a
Tina	si připravíme : 1 cibuli 100 g šunky 600 g	mletého masa	1 vejce , olivový olej strouhanku na zahuštění mletý černý
Tina	4 porce si připravíme : Na karbanátky : 600 g	mletého masa	, 1 vejce 1 lžíci plnotučné hořčice 1 cibuli ,
Tina	slaniny 2 lžíce olivového oleje + na zakápnutí 600 g	mletého masa	drcený kmín špetku mletého chilli 1 konzervu sterilovaných krájených rajčat
Tina	paprikové omáčky Na 4 porce si připravíme : 500 g	mletého masa	(směs) 100 g suché rýže mletý černý pepř
Tina	připravíme : 80 g rýže sůl 2 cibule 800 g	mletého masa	(směs vepřového a hovězího) 1 vejce 1 lžíci
Tina	květáku 0,75 l zeleninového vývaru 1 malou cibuli 500 g	mletého masa	(směs) 3 lžíce strouhanky 1 vejce , 3
Blesk pro ženy	. POTŘEBUJETE (na 4 porce) : 600 g	mletého masa	(směs vepřového a hovězího) * 3 vejce *
Tina	• 50 g slaniny • 3 cibulky • 1 kg	mletého masa	• 2 vejce • 2 lžíce bílého vína • 2
Vlasta	na 10 porcí : 4 střední vejce • 500 g	mletého masa	• 1 velké jablko • svazeček petrželky • 2 lžíce
Katka	brambor pevné konzistence • 2 lžíce oleje • 400 g	mletého masa	(různé druhy) • 1 lžička celého kmínu •
Ona DNES	PŘÍPRAVA 2 HODINY PORCE PRO 4 OSOBY ? 500 g	mletého masa	nejlépe půl na půl vepřové a hovězí ? 1 rohlík
Tina	závzu • 6 – 8 snítek petrželky • 200 g	mletého masa	• 1 lžíci strouhanky Příprava : Cibuli nakrájíme na kostičky
Tina	masem Na 16 kousků si připravíme : • 200 g	mletého masa	• 1 vejce • 2 lžíce červeného vína • asi
Vlasta) • 100 ml sladké smetany Směs : 300 g	mletého masa	(směs hovězího a vepřového) • 1 žloutek •
Blesk pro ženy	1 štrúdl) : 1 balení listového těsta 500 g	mletého masa	3 vejce hrst jemné strouhanky 1 lžíci sušeného tymiánu sůl
Blesk pro ženy	PEŘINOU POTŘEBUJETE (na 4 porce) : 400 g	mletého masa	1 cibuli 1 mrkev 400 g sterilovaných rajčat 2 lžíce
Blesk pro ženy	POTŘEBUJETE (na 4 porce) : 500 g hovězího	mletého masa	1 vejce sůl a pepř 2 lžíce strouhanky NA OMÁČKU
Kondice	5 OSOB : 500 g rajčatovo-bazalkové omáčky 500 g bio	mletého masa	- hovězí / mix hovězí a vepřové 150 g cibule
Vlasta	1 cibule • 2 stroužky česneku • 600 g vepřového	mletého masa	• 2 vejce • strouhanka na zahuštění • 1 lžička
Rytmus života	« V těstíčku Rozpis na 6 porcí : 750 g	mletého masa	(směs) 2 větší cibule sůl 2 stroužky česneku

Rytmus života	Originál Rozpis na 4 porce : ! 600 g hovězího	mletého masa	! čerstvě mletý barevný pepř ! 2 lžíce rostlinného oleje
Blesk magazín	chutné karbanátky připravíme tak , že do cca 1 čkg	mletého masa	přidáme 2 - 3 nahrubo nastrouhané vařené mrkve . BRITSKÝ
Blesk magazín	rýží , těstovinami nebo knedlíkem . SUROVINY : 500 g	mletého masa	(hovězí a vepřové) 1 lžíce sádla 1 menší
Blesk	* trochu petrželky Nepravý mozeček Suroviny : * 300 g	mletého masa	* 1 cibule * 3 vejce * svazek pažitky *
Blesk magazín	opravdu chutné speciality . KAPUSTOVÉ KARBANÁTKY SUROVINY : 500 g	mletého masa	1 kapusta 250 ml mléka 2 vejce 1 cibule 3

Příloha 17: Vybrané věty pro slovní spojení *minerální vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Mafie v Praze	leží vojenská celta , pouzdro s dalekohledem a dvě lahve	minerální vody	Rajec . Ras přemýšlí . Nic ho nenapadá . „
F.O.O.D.	škrobu + 1 lžička mořské soli + 200 ml perlivé	minerální vody	, dobře vychlazené + pár kostek ledu + omáčka 1
Deníky Bohemia	prý vyráběl teprve v pondělí . Sám nesl 20 balení	minerální vody	po osmi lahvích . Přes deset kilogramů měla i samotná
Katka	• sůl • nastrouhaný muškátový oříšek • 250 ml sycené	minerální vody	• 2 cibule • 1 / 2 svazku pažitky •
JOY	80 ml bílého rumu , kostky ledu , 200 ml	minerální vody	, 2 stonky máty Jahody vyskládejte na talíř a přendejte
Zdraví	bychom měli vypít 2,5 až 3 litry přírodní pramenité či	minerální vody	denně . Čistá voda totiž zbytečně nezatěžuje organismus , a
Katka	• pepř • 100 g přírodního jogurtu • 2 lžíce	minerální vody	• bylinková sůl • 2 lžíce oleje 1 Cuketu očistěte
Marianne	V Luhačovicích vyvěrá každou hodinu na povrch 15 tisíc litrů	minerální vody	. Zdejší prameny jsou považovány za jedny z nejúčinnějších v

Příloha 18: Vybrané věty pro slovní spojení *ledové vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Na barvě vesmíru nezáleží	. A jednoho dne , když na mne vylil kýbl	ledové vody	a já pak musel za trest opisovat dlouhé stránky nesmyslů
Základy anesteziologie, intenzivní	do zvukovodu instiluje během 10 – 15 s 20 ml	ledové vody	a po dobu 1 minuty se ověřuje absence pohybu bulbů

medicíny a léčby bolesti			
Lidové noviny	vychlazeného másla nasekaného na kousky * 3 – 4 lžíce	ledové vody	(ideálně z rozpuštěného ledu) * 2 lžíce vychlazeného
Blesk Hobby	dlouhé) 3 lžíce hladké mouky 15 až 20 ml	ledové vody	2 ledové kostky sůl 150 g bílé ředkve 2 lžíce
Žena a život	žloutky , 1 lžičku přírodního vanilkového aroma , 3 lžíce	ledové vody	, 300 g marmelády z červeného rybíz 1 Mouku a
Marie Claire	vychlazeného másla nasekaného na kousky / 3 – 4 lžíce	ledové vody	(ideálně z rozpuštěného ledu) / špetka soli /
Ona DNES	g hladké mouky ?? 1 g soli ?? 45 g	ledové vody	pekanová náplň : ?? 325 g cukru krupice ?? 125
Moje rodina	uprostřed udělejte důlek , přidejte vejce , přilijte 175 ml	ledové vody	a vypracujte těsto . Zabalte ho do potravinářské fólie a

Příloha 19: Vybrané věty pro slovní spojení *kyseliny hyaluronové*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Svět ženy	jsou například gelové textury , jež zásobí pokožku pořádnou dávkou	kyseliny hyaluronové	. Ta skvěle vyplní i drobné vrásky a napumpuje pleť
Svět ženy	VYPLNĚNÍ VRÁSEK A DODÁNÍ MLADISTVÉHO VZHLEDU DÍKY OBSAHU 6 MOLEKUL	KYSELINY HYALURONOVÉ	O RŮZNÉ MOLEKULOVÉ HMOTNOSTI . FILLERINA UMOŽŇUJE VELKÉMU MNOŽSTVÍ KYSELINY

Příloha 20: Vybrané věty pro slovní spojení *srážkové vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Vesmír	prostředí a vůbec socioekonomických poměrů . Jen malá část	srážkové vody	dopadá přímo na povrch toků a nádrží . Většina srážek

Příloha 21: Vybrané věty pro slovní spojení *osolené vody*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Tina	pepř • sůl Čočku namočenou hodinu předem uvaříme v půllitru	osolené vody	doměkka . Dýni omyjeme , odstraníme semínka , nakrájíme na
Tina	papírový ubrousek osušit . V kastrolu přivedeme k varu litr	osolené vody	s octem . Posypeme solí , pepřem a tymiánem ,
Moje rodina	(asi 200 g) vsypte do 300 ml vroucí	osolené vody	nebo mléka , dobře promíchejte , přikryjte pokličkou a odstavte

Příloha 22: Vybrané věty pro slovní spojení *dobrého jídla*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Ve stínu Říše	do detailů napodobující jeho vzor Ernsta Stavro Blofelda se sklenkou	dobrého vína	v ruce a neodmyslitelným kocourem Brodym na klíně . Nebo
Šumavský upír	A on jako by omládl . Přivezl dokonce dvě láhve	dobrého vína	. „ To je dobře , “ pochválila ho Irena
Ona	si spravil náladu , požádal jsem Aurélii o dvě láhve	dobrého vína	. Mám je s sebou . Nechceš si jednu vzít
V koutě štěstí nehledej	podniku vám rádi přinesou pozornost v podobě sklenky šampaňského nebo	dobrého vína	. Jde přece o dobrou pověst podniku . Stane -
INDEX LN	a barev , a když si ho vychutnáte se sklenkou	dobrého vína	při západu slunce nad Prahou , není tomu co vytknout
Zeměměřič	skenování negativů , přinesl jako poděkování za vydávání časopisu lahev	dobrého vína	. Několikrát jsme Michala identifikovali podle čísla mobilu jako nezištného
Moje zdraví	filozofická otázka , které by slušela dlouhá debata s láhví	dobrého vína	. Život nás tlačí k pokoře , a tak si
Potravinářský obzor	dával opravdu pozor na svá slova a nakonec přinesl lahev	dobrého vína	, protože věděl , že soupeř je vybaven střelivem znalostí
Potravinářský obzor	dva večery při jedné a další už při dvou lahvích	dobrého vína	jsme vše potřebné vyzvěděli a zjistili , že i v
Potravinářská Revue	, tohoto využívá stále větší počet firem , protože láhev	dobrého vína	jenom potěší . Záměrem vinařského družstva je i nadále zhodnocovat
Rodinný dům	umíme si na ní představit i snídani a večerní skleničku	dobrého vína	. Velkým plusem je to , že hostitel to má
Rodinný dům	s rodinou a přáteli u grilu či ohniště se sklenkou	dobrého vína	. Pojdme dovnitř . Musím říci , že už dlouho
Pod tíhou historie	láhev je mým nejlepším kamarádem . Žertuju . Nicméně sklenka	dobrého vína	, nebo dokonce láhev dobrého vína v několika lidech ,
Pod tíhou historie	Žertuju . Nicméně sklenka dobrého vína , nebo dokonce láhev	dobrého vína	v několika lidech , v příjemném prostředí , je opravdu
Mladá fronta DNES	o lidi maximálně starat . Rozdáme jim 2 700 lahví	dobrého vína	, uvaříme pro ně 150 kilo masa či 250 kilogramů
5plus2	čekání na pokrm v pohodě vydržet . Nejlépe se skleničkou	dobrého vína	v ruce . V poslední kuchařce zase převádíte recepty Magdaleny
Valašský deník	Třeba ráno v koupelně ve sprše , nebo u skleničky	dobrého vína	. Říká se také , že v rodinách se už
Regionální týdeník	. Často to končí někde u šálku kávy či sklenky	dobrého vína	. Dušičky jsou pro mě synonymem k navození úplného klidu

Chatař & chalupář	zeleninového vývaru , já rozvášním gril , otevřeme si lahvičku	dobrého vína	, a když je pěkně , sedíme třeba až do
Chatař & chalupář	přišli na trh s modely , se kterými se lahev	dobrého vína	s tak potupným zacházením již nesetká . Luxus za tisíce
Bydlení	tvárovanou lžici a vidličku a nebojte se jídlo doprovodit sklenkou	dobrého vína	, které rozproudí krev a pohladí smysly . DLOUHÉ TĚSTOVINY
Marianne bydlení	. Až napadne sníh , vezměte teplé deky , lahev	dobrého vína	a dopřejte si večeři ve dvou v soukromí , ale
Marianne bydlení	vhodný i pro těžší obsah , třeba pro pár lahví	dobrého vína	. Sáček Vassoio , papír , 35 x 22 x
Chatař & chalupář	zařídili pro své hosty romantické posezení , třeba u sklenky	dobrého vína	. Kdo dává přednost pohybu , vyrazí dál do zahrady
Domov	výletě , jiný sledováním oblíbených filmů a další při sklence	dobrého vína	. Na způsobu ani tak nezáleží , protože každému udělá
Pěkné bydlení	Jen ve správné sklenici se dostatečně rozvine vůně a chuť	dobrého vína	. Naopak špatný tvar sklenky může víno úplně „ zabít
Blesk pro ženy	šatníku nemá hrát oblíbená hudba a nesmíte si nalít sklenku	dobrého vína	? Uvidíte , že díky tomu se protančíte celým bytem
Ona DNES	ten podzim musí být , tak si ho zpestříme sklenkou	dobrého vína	, douškem kvalitní tekuté čokolády a čajem , který vyléčí
Vlasta	dobry čaj . A neodolám ani klasickému steaku a skleničce	dobrého vína	. NEJ FILM Mamma mia ! BEZ ČEHO SE V
Xantypa	si mohu pořádně užít . Sednout si , nalít deci	dobrého vína	, vzít knížku , nebo poslouchat hudbu ... Nechal jste
Katka	kniha pro letní večery Posadte se na balkoně se sklenkou	dobrého vína	a začtěte se do knihy s názvem Hrob kolibříka .
Marianne	se tu potkáváme i s přáteli . Dáme si skleničku	dobrého vína	nebo kafe . Všichni vědí , že nás tu najdou
Joy	nebo marakujovou . zlatá medaile POZEZENÍ S KAMARÁDKAMI se bez	dobrého vína	neobejde . Ps Jestli přemýšlíte , jaké z široké J
Rytmus života	v nich . Čich totiž patří ke klíčovým nástrojům poznávání	dobrého vína	. Mimo jiné , věděli jste například , že charakteristickou
Aha! neděle	domem U slona na Fügnerově náměstí se můžete se skleničkou	dobrého vína	nebo piva vrátit do období první republiky a v rytmu
Sedmička	nevtíravou jemnou vůni vonné tyčinky , tlumené osvětlení , lahev	dobrého vína	, tichou klidnou hudbu . A pak se pusťte do

Blesk	kole , zdraví našťestí slouží . A stále jsem příznivcem	dobrého vína	, “ svěřil se spokojeně . Velký mejdan v Obecním
ego!	sto let ! Kterou básničku byste rád pozval na sklenku	dobrého vína	? Napadá mě Marina Cvetajevová , ale poetky bývají příliš
City DNES	. Víno se nepije , ale vychutnává Jen vybrat lahve	dobrého vína	nestačí . Abyste si ho mohli vychutnat ve všech jeho
City DNES	jedinečný večer ? To vše jsou příležitosti k otevření lahve	dobrého vína	. Jak ale vybrat to správné ? Říká se ,

Příloha 23: Vybrané věty pro slovní spojení *muškátového oříšku*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Pravý leopardí kožich	vína , rozpuštěného másla , sůl , pepř , špetičku	muškátového oříšku	, to vše vlít na rozpálené máslu (Erna ji
F.O.O.D.	smetany na vaření 60 g másla sůl a pepř špetka	muškátového oříšku	špetka kurkumy 100 g mladých kopřiv (nebo 200 g
F.O.O.D.	lasagní BEŠAMEL 60 g másla 3 lžice hladké mouky špetka	muškátového oříšku	400 – 450 ml plnotučného mléka Na oleji orestujte nasekané
F.O.O.D.	jedlé sody + 2 lžičky skořice + 1 lžičky mletého	muškátového oříšku	+ 1 lžičky mletého kardamonu + 5 vajec + 3
F.O.O.D.	smetanou . Horkou směs vlijte k dýni , nastrojte trochu	muškátového oříšku	a rozmixujte na pyré . Vmíchejte oříšky . 2 Mezitím
Rodina a škola	prášku do pečiva 1 lžička mleté skořice špetka soli špetka	muškátového oříšku	POSTUP : Předehřejte troubu na 170 stupňů . Olejem lehce
Zemědělec	, * 10 g česneku třeného , * 4 g	muškátového oříšku	mletého . Obaly Jako obaly se používají střeva cutisinová ,
Haló noviny	osminku másla , hrnek jemně pokrájené zeleniny , špetku strouhaného	muškátového oříšku	. Pokrájené rohlíky zalijte mlékem , po chvíli je lehce
Haló noviny	– kmín , česnek , majoránka , pepř , špetka	muškátového oříšku	, špetka muškátového květu atd . – podle chuti .
Haló noviny	na drobné kostičky nakrájenou zemi , nasekanou petrželku a špetku	muškátového oříšku	. Zamícháme a vytvoříme malé knedlíčky nebo nočky . Přecezený
Haló noviny	vepřového bůčku (bez kůže) , okořeňte trochou strouhaného	muškátového oříšku	, přidejte jedno syrové vejce a hrnek sladké smetany .
Lidové noviny	ml smetany * špetka soli * špetka pepře * špetka	muškátového oříšku	Na quiche lorraine : * 200 g anglické slaniny *
Lidové noviny	g čerstvých kopřiv * 1 vejce * na špičku nože	muškátového oříšku	* malá lžička soli * olej na smažení * 150

Valašský deník	* 1 / 2 najemno nakrájené cibule * 1 lžička	muškátového oříšku	* 100 g strouhanky * 2 lžíce olivového oleje *
Praktická moderní žena	* špetka pepře , ideálně čerstvě mletého * špetka mletého	muškátového oříšku	* 1 žloutek * lžíce strouhaného parmezánu * případně 500
Svět kuchyní	z jednoho bio citronu * někdy přidáme špetku skořice ,	muškátového oříšku	, zázvoru ... POSTUP : 1 . Smíchejte všechny ingredience
Praktická moderní žena	sirupu , 1 panáka silné kávy , půl lžičky nastrohaného	muškátového oříšku	, půl lžičky skořice (případně ještě po půl lžičce
Naše krásná zahrada	dávno minulých časů . Vezměte špetku skořice , hřebíčku ,	muškátového oříšku	a vanilky , přidejte náruč večerního slunce – a v
Katka	sádla 1 Z mouky , vaječ , lžičky soli ,	muškátového oříšku	a minerální vody vypracujte vláčné těsto a nechte je asi
Ona DNES	• 2 lžíce rozpuštěného másla • sůl • špetka mletého	muškátového oříšku	• 200 g hladké mouky • olej 1 . Kopřivy
Ona DNES	mléce rozšleháme žloutky a máslo , přidáme špetku soli a	muškátového oříšku	, přišleháme mouku a prášek do pečiva . 2 .
Blesk pro ženy	růže * kousek skořice * 2 hřebíčky * špetku mletého	muškátového oříšku	* 600 ml vody * 600 g krupicového cukru *
Elle	pepře 1 lžička skořice 1 lžičky mletého hřebíčku 1 lžičky	muškátového oříšku	Na pánvi vše osmahnu , až ucítím aroma , dám
Katka	a vejce rozkvedlejte v mléce , přidejte sůl a špetku	muškátového oříšku	a opražené ořechy s mákem . Petrželku omyjte , osušte
Katka	osolte , opepřete a ochuťte trochou citronové šťávy a špetkou	muškátového oříšku	. Na talíře naaranžujte špenát , lososa a podávejte s
Katka	g čerstvého) • 2 stroužky česneku • špetka mletého	muškátového oříšku	• sůl • 2 lžíce olivového oleje • 1 lžíce
Maminka	vaničce 6 vajec 375 g hladké mouky špetka soli špetka	muškátového oříšku	75 g mletých lískových oříšků Tento recept využívá méně obvyklou
Ona DNES	střední mrkve ? 6 velkých letních jablek ? špetka mletého	muškátového oříšku	? 1 citron ? 200 ml jablečného džusu ? citronový
Ona DNES	pokrájená , oloupaná , jádřinců zbavená jablka , špetku mletého	muškátového oříšku	a pod pokličkou podusíme doměkka . Z hrnce vyjmeme balíček
Ona DNES	lžíce oleje * 1 lžička citronové šťávy * špetka mletého	muškátového oříšku	* 1 lžíce brandy nebo třešňovice (nemusí být)
Tina	sýra 250 g smetanového sýra sůl mletý černý pepř špetku	muškátového oříšku	čerstvou řeřichu na ozdobení 1 . Cibuli oloupeme a nasekáme

Marie Claire	ml smetany / špetka soli / špetka pepře / špetka	muškátového oříšku	/ 150 g sýru gruyére / 4 střední cibule /
Marie Claire	pokrájený na malé kostičky , špetku soli , pepře a	muškátového oříšku	a nalijte do korpusu přes restovaný základ . Pokud chcete
Marianne	– 3 lžíce hladké mouky 100 ml mléka špetka nastrohaného	muškátového oříšku	sůl a pepř 4 lžíce parmezán 2 vejce 1 Všechny
Tina	chilli • 5 hvězdiček badyánu • na špičku nože mletého	muškátového oříšku	1 . Třešně nasypete do cedníku a nechte asi 20
Vlasta	g kvalitního eidamu • 200 g dušené šunky • špetka	muškátového oříšku	• 2 lžíce másla na vymazání formiček • sůl 1
Vlasta	na kostičky a nakrájeným špenátem . Okořeňte čerstvě nastrohaným kouskem	muškátového oříšku	. Solte opatrně , protože sýr a šunka jsou slané
Blesk pro ženy	smetany * 50 g parmezán * 1 vejce * špetku	muškátového oříšku	* sůl , bílý pepř * máslo na vymazání POSTUP
Blesk pro ženy	vejcem , přidejte parmezán , sůl , pepř a trochu	muškátového oříšku	. Do máslem vymazaného pekáčku přidejte noky promíchané s brokolicí
Elle	mleté skořice půl lžičky mletého hřebíčku půl lžičky čerstvě strouhaného	muškátového oříšku	5 lžic kokosového oleje (tekutého) 70 g kokosového
Elle	1 / 4 čajové lžičky skořice 1 / 4 lžičky	muškátového oříšku	1 lžíce 100 % javorového sirupu 1 hrnek mandlového mléka
Katka	Na 60 kousků : • 110 g másla • špetka	muškátového oříšku	• 450 g hnědého cukru • 120 ml mléka •
Katka	sůl • 150 g měkkého másla • 1 lžičky mletého	muškátového oříšku	• 150 g rybízového želé 1 50 g čokolády rozpustíte
Maminka	špaget 1 dýně 1 šalotka 1 lžíce másla špetka strouhaného	muškátového oříšku	sůl , pepř parmezán na zdobení bylinky na zdobení 62
Ona DNES	/ 4 lžičky soli ?? 1 / 4 lžičky mletého	muškátového oříšku	?? 1 / 4 lžičky mleté skořice ?? 200 g
Tina	• 80 ml polotučného mléka • 3 vejce • špetku	muškátového oříšku	• 2 snítky bazalky • 110 g sýra nivy •
Tina	3 vejce • 100 ml smetany na vaření • špetku	muškátového oříšku	• 50 g nastrohaného čedaru 1 . Do mísy nasypeme
Tina	rohlíkům . Směs osolíme , opepříme a ochutíme špetičkou strouhaného	muškátového oříšku	. Žloutky oddělíme od bílků . Žloutky přilijeme do mísy
Vlasta	veky • 330 ml mléka • 4 vejce • špetka	muškátového oříšku	• 2 lžíce hladkolisté petrželky • 2 lžíce másla +
Zdraví	lžičky mleté skořice • lžičku mletého hřebíčku • lžičku mletého	muškátového oříšku	• kapku vanilkové esence • 1 / 2 lžičky mletého

Blesk pro ženy	ml Jihočeské smetany ke šlehání * polévková lžíce čerstvě nastrouhaného	muškátového oříšku	* 6 polévkových lžic rumu V kastrůlku rozšlehejte vajíčka s
Katka	fraiche • 75 g středně zralé goudy • špetka nastrouhaného	muškátového oříšku	• sůl • pepř • 300 g vařené šunky 1
Kondice	ks celého kardamomu ?? 1 lžičky mletého zázvoru ?? špetka	muškátového oříšku	?? 2 cípy badyánu ?? hrst sekaných mandlí (lze
Ona DNES	33 % ?? 125 ml polotučného mléka ?? špetka mletého	muškátového oříšku	?? drcený černý pepř ?? 30 – 40 g másla
Svět ženy	lžičky mleté skořice , 1 lžičky mletého hřebíčku , špetka	muškátového oříšku	, 60 ml brandy , 60 ml čerstvé pomerančové šťávy
Tina	plátina pomažte tenkou vrstvou vepřového sádla , navrch nastrouhejte trochu	muškátového oříšku	a přikryjte dalším plátnem . Přiložte na krk a ovažte
Vlasta	olivového oleje • 1 stroužek česneku • velká špetka mletého	muškátového oříšku	1 Těstovinovou rýži uvařte v osolené vodě , aby byla
Blesk magazín	kus másla zelená petrželka libeček hladká mouka na zaprášení špetka	muškátového oříšku	sůl a pepř Skelety a krky z kachny a dvou
Sedmička	1,5 šálku extraktu a rozmixujte dohladka . Nakonec ozdobte troškou	muškátového oříšku	. Lehký sendvič Celozrnný chléb namažte hummusem a obložte listy
Aha!	nebo jiného těžkého černého piva ?? 1 lžíce skořice a	muškátového oříšku	POSTUP : V rendlíku ohřívajte mléko , mouku a sůl
Aha! neděle	najemno nakrájenou rukolou , špetkou soli , pepře a nastrouhaného	muškátového oříšku	. Jahody omyjte a nakrájejte na kostičky , vmíchejte je
Sedmička	mléka * 300 g třtinového cukru * 1 lžičky strouhaného	muškátového oříšku	* 200 g másla * 225 g hrubé krupice *
Víkend HN	Například Sandtnerová radí : 30 g hřebíčku , 30 g	muškátového oříšku	, 15 g bílého pepře , 8 g cayenského pepře
Pátek Lidových novin	75 g čerstvých kopřivových výhonků 1 vejce na špičku nože	muškátového oříšku	malá lžička soli 150 g strouhanky Na obalení 1 vejce

Příloha 24: Vybrané věty pro slovní spojení *kysaného zelí*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Grilování	krkovice po 150 - 200 g , asi 300 g	kysaného zelí	, 4 plátky prorostlé slaniny , plnotučná hořčice podle potřeby

Moje zdraví	a pepř mletý kmín 50 ml řepkového oleje 500 g	kysaného zelí	Postup : Lámanku v kastrůlku zalijte vodou tak , aby
Zpravodaj AGRObase	soutěže Zelí roku , do kterého bylo přihlášeno 13 vzorků	kysaného zelí	, Výsledky byly následující : 1 . místo : KUBÍČKOVO
E15	když si dala dostaveníčko nad skleničkou domácí pálenky a soustem	kysaného zelí	. Chtěli se pochlubit , jak kvalitně jsou připraveni čelit
Haló noviny	DEN Potřebujeme : 500 g hladké mouky , 500 g	kysaného zelí	, sůl , pepř , drcený kmín , 150 g
Haló noviny	300 g vepřové krkovice nebo libovější bůček , 600 g	kysaného zelí	, 2 jablka , větší cibuli , 2 dl bílého
Právo	každý mohl sníst , co chtěl . Jitrnice s trochou	kysaného zelí	, hořčici a chlebem za 69 korun u stánku před
Reflex	1 hrst vlašských ořechů 1 tabulky čokolády 300 g červeného	kysaného zelí	10 kyselých okurek 100 g škvarků 100 g rumových perníčků
Valašský deník	a bůčku) • 2 stroužky česneku • 450 g	kysaného zelí	• sůl a 1 lžička mletého pepře Postup : 1
Regionální týdeník	. „ S tímto koštem držíme v počtu 266 vzorků	kysaného zelí	český rekord z loňského roku . Tak jsme o jeho
Blesk Hobby	500 g brambor vařených ve slupce * 150 g vařeného	kysaného zelí	* 2 vejce * trocha hrubé mouky a mléka *
Chatař & chalupář	tvarůžků (nejlépe Kousky s kmínem) , 150 g	kysaného zelí	, 1 větší cibule , 1 lžice hořčice , 1
Blesk Hobby	: 30 minut ZELNÁ S RAJČATY SUROVINY : 300 g	kysaného zelí	200 g směsi kořenové zeleniny 2 lžice přepuštěného másla 1
Blesk Hobby	mouky 1 vejce 1 lžičky soli NA NÁPLŇ 300 g	kysaného zelí	3 hrušky 100 g másla 1 lžička drceného tymiánu sůl
Blesk pro ženy	mletou papriku , nové koření , pepř * 500 g	kysaného zelí	* 2 lžice protlaku * sůl , cukr POSTUP :
Katka	Křídélka na kysaném zelí Pro 4 osoby • 1 sáček	kysaného zelí	• 6 – 8 kuřecích křidélek • 1 cibule •
Kondice	v bio kvalitě . Proces kvašení nastartuje buď šťáva z	kysaného zelí	, nebo čerstvá syrovátka . 2 – 4 červené řepy
Kondice	červené řepy 1 / 4 hrnku syravátky nebo šťávy z	kysaného zelí	1 lžice himalájské mořské soli filtrovaná nebo pramenitá voda 1
Kondice	zavařovací sklenice . 2 . Přidejte syrovátku / šťávu z	kysaného zelí	a sůl . Sklenici dolijte ltrovanou vodou . Přikryjte utěrkou
Svět ženy	nadrobno nasekané nakládané okurky) , 1 a 1 hrnku	kysaného zelí	, 350 g tence krájené hovězí šunky , plátky žitného
Tina	1 velkou cibuli * 1 lžičku kmínu * 500 g	kysaného zelí	* cukr na dochucení zelí * 600 g uzené plece

Tina	lžíce oleje * 1 lžičku celého kmínu * 400 g	kysaného zelí	* cukr podle uvážení * sůl * 1 kg brambor
Blesk zdraví	BUDETE POTŘEBOVAT : * 2 lžíce oleje * 400 g	kysaného zelí	* 3 jarní cibulky bez natě * 6 lžic naklíčené
Blesk pro ženy	neslazeným čajem . Ke svačině si dejte asi 300 g	kysaného zelí	spolu s celozrnným chlebem a vařeným vejcem . K obědu
Blesk pro ženy	a vařeným vejcem . K obědu snězte asi 300 g	kysaného zelí	a jablko nakrájené na plátky . K večeři uvařte dvě
Blesk pro ženy	ml horkého masového vývaru a přidejte 150 g hrubě nasekaného	kysaného zelí	. Nechte chvíli dusit . Směs vložte do misky .
Blesk pro ženy	vývaru . Až změknou , rozmixujte je . 100 g	kysaného zelí	s 1 lžičkou čerstvě nastrohaného zázvoru přidejte do polévky a
Blesk pro ženy	libové šunky a smíchejte s nakrájeným ananášem a 200 g	kysaného zelí	. Smíchejte 1 lžičku vody , 1 lžičku rybízu nebo
Blesk pro ženy	si zelný oběd z jednoho hrnce . Do 200 g	kysaného zelí	přidejte půl lžíce rozmělněných hořčičných semínek a 2 lžíce oleje
Blesk pro ženy	osmahněte ji na lžičce oleje . Okořeňte kmínem 200 g	kysaného zelí	a přilijte 150 ml zeleninového vývaru . V troubě upečte
Blesk zdraví	velkou cibuli * 1 bulvu červené řepy * 100 g	kysaného zelí	* 2 lžíce másla nebo ghí * sůl JAK NA
Rytmus života	na 4 porce : PŘIPRAVTE SI : * 500 g	kysaného zelí	* 500 g hladké mouky * 150 g vepřového sádla
Instinkt	zeláku jako víko , závaží Suroviny (na 4 litry	kysaného zelí) : 2 kg zelí , 45 g mořské soli
Moje rodina	uzenými knedlíčky Polévka : 1,5 masového vývaru * 500 g	kysaného zelí	* 250 ml smetany ke šlehání * 1 cibule *
Moje rodina	neslepily dohromady . černá polévka • 2 litry vody z	kysaného zelí	i se zelím • 1 litr vody • 1,5 kg
Moje rodina	POSTUP : Do hrnce dejte vařit 2 litry vody z	kysaného zelí	a společně se zelím dolijte 1 litr vody . Pak

Příloha 25: Vybrané věty pro slovní spojení *drůbežího masa*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Vaříme snadno a rychle	lžíce majonézy 1 lžíce jogurtu 100 g pečeného vepřového nebo	drůbežího masa	2 lžíce nakládaného jablečného křenu 4 plátky nakládaného celeru 4
Grilování	, ale přitom je stejně dobré . 500 g mletého	drůbežího masa	, 3 lžíce zakysané smetany , 1 vejce , pikantní
Zemědělec	trhu zhruba šestinový podíl a ročně vyprodukovaly 50 tisíc kilogramů	drůbežího masa	. Podle ÚOHS se v prosinci 2006 dohodly na postupu

Zemědělec	českém trhu se podle veterinářů objevily další zhruba čtyři tuny	drůbežího masa	z Polska se salmonelou . Šlo o dvě zásilky ,
Zemědělec	je i Do České republiky se dostaly další čtyři tuny	drůbežího masa	z Polska se salmonelou . i Výkonný výbor Odborového svazu
Hospodářské noviny	Dvořišti na Českokrumlovsku . Bylo v něm 11 tun zmrazeného	drůbežího masa	, řekl včera Petr Majer ze Státní veterinární správy ČR
Katka	• 3 – 4 lžíce strouhanky • 500 g mletého	drůbežího masa	• 1 vejce • sůl • pepř • 400 g
Ona DNES	stroužky česneku ?? 200 g vepřového masa ?? 100 g	drůbežího masa	?? 3 housky ?? 150 ml mléka ?? 3 vejce

Příloha 26: Vybrané věty pro slovní spojení *nalít* + *GEN*

Zdroj textu:	kontext	slovní spojení	kontext
Česká krása	“ Úvodní dávku snesla bez větších obtíží a to jí	nalilo optimismu	. Rychle jsem přinesla skleničky , Filip otevřel láhev a
To je dost, žes zavolal	. I tak je však rád . Šarantní ředitelka mu	nalije čistého	vína : „ Víte , proč vás jinde nevzali ?
Povídky na tělo	měla Jana chuť říct : „ Pojdme si pro jednu	nalít čistého	vína . Ty přece taky někoho máš , Antoníne .
Obyčeje a slavnosti v české lidové kultuře	pšenice na setí. Byl to domácí rituál. Hospodář	nalil svatojánského	vína do směsi z vody, vápna a skalice,
Žena a muž v rodině	Pokládají se za zdravě otevřené a upřímné, když rovnou	nalijí čistého	vína: Už tě nemiluju. Anebo: Mám tě
Rodina a škola	učitelka na první třídní schůzce řekla, že si musíme	nalít čistého	vína. Děti prý škola nebaví, ale paní učitelka
Rodina a škola	učitelka na první třídní schůzce řekla, že si musíme	nalít čistého	vína. Děti prý škola nebaví. My ale víme
TEMPUS Medicorum	poznávat svět prostřednictvím „kongresové turistiky “. Když si	nalijeme čistého	vína, je nutno konstatovat, že la belle époque
TEMPUS Medicorum	. Počátkem února 2018 jsme si s plumlovskou paní magistrou	nalily čistého	vína – nebyly jí proplaceny mnou vydané eRecepty pro pacienty
Hospodářské noviny	vůbec udržela nad vodou, musela do ní ze svého	nalít dalších	50 milionů. I ministr Chovanec po nástupu do funkce
Hospodářské noviny	? Chceme se přiblížit stavu, kdy si s podnikatelem	nalijeme čistého	vína. Vysvětlíme mu základní pravidla hry, a pokud
Hospodářské noviny	zavedené předloni kvůli anexi ukrajinského Krymu? Proč český premiér	nenalil čistého	vína, že je nutné jít spolu s Turky –

Respekt	a Andrej Babiš couvl. Dokonce řekl, že tam	naleje dalších	100 milionů. Takže evidentně ta práce se takhle musí
Deníky Bohemia	lidí, kteří se kolem týmu točili. Abychom si	nalili čistého	vína, tu kvalitu, jakou by mělo mít,
Aha!	2. „Ale to je málo. Musíme si	nalít čistého	vína – odehráli jsme jen jednu dobrou třetinu na celém
Aha!	problematická záda jej nepustila dál. „Musel jsem si	nalít čistého	vína. Už jsem nechtěl dál tlačit tělo až na
Téma	probírala staré fotky a říkala si: „Tak si	nalej čistýho	vína, co to s tebou udělá . “ A
Magazín Práva	příroda neotravovala a nezdržovala, když je potřeba do ní	nalít dalších	pár megatun betonu. Změna zemědělské dotační politiky ve prospěch