

La recette de cuisine et les quantités – Recept a vyjadrenie množstva

Recept sa vždy skladá z dvoch hlavných častí: ingrediencie, **ingrédients (m)** a pracovný postup, **préparation (f)**.

V časti ingrediencie nájdete suroviny a ich množstvá. Vo francúzštine existujú presné gramatické pravidlá na vyjadrovanie množstva v závislosti od toho, či je množstvo určené, neurčené alebo nulové. V receptoch ide hlavne o to určené.

V časti pracovný postup nájdete jednotlivé etapy prípravy, často doplnené o obrázky, tzv. fotorecept, **recette en photo(f)**. Vo vetách sa používajú slovesá v neurčitku: **beurrer, laisser** alebo v 2. osobe množného čísla: **beurrez, laissez**.

V ďalšej časti učiva nájdete jednoduchý recept, na ktorom si to môžete overiť. Rovnako ho môžete aj vyskúšať, **bon appétit!**

Les pommes au four

(Jablká v rúre)

Préparation : 10 min **Cuisson au four** : 30 min thermostat 2, 5 min thermostat 7

(Príprava: 10 minút) (Pečenie v rúre: 30 minút na termostate 2, 5 minút na termostate 7)

Ingrédients pour 4 personnes :

(Suroviny pre 4 osoby:)

- 4 pommes

(- 4 jablká)

- 2 **cuillerée à soupe de sucre** en poudre par pomme

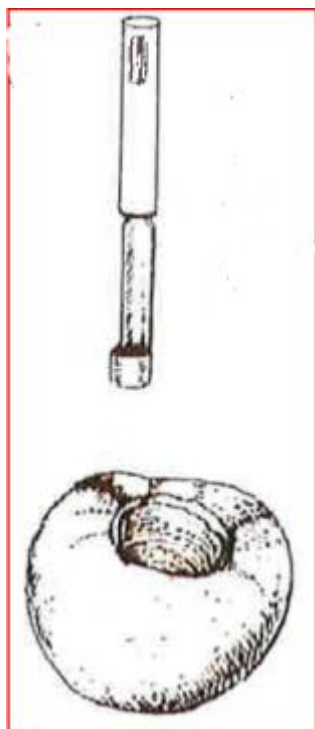
(- 2 polievkové lyžice kryštálového cukru na jedno jablko)

- 100g **de** beurre

(- 100g masla)

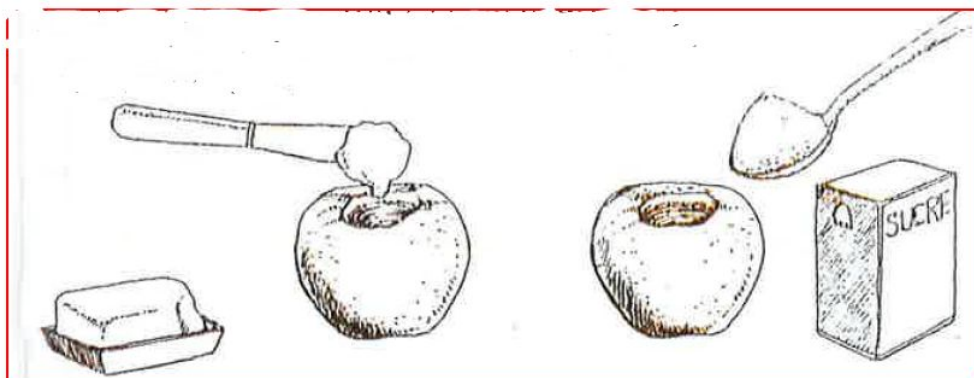
Préparation :

(Pracovní postup)



Creuser avec un vide-pomme un trou au milieu de la pomme pour enlever le coeur sans la percer entièrement.

Vyhĺbit s vykrajovačom jabĺčných jadrovníkov otvor v strede jablka a odstrániť stred tak, aby ste ho úplne neprepichli.



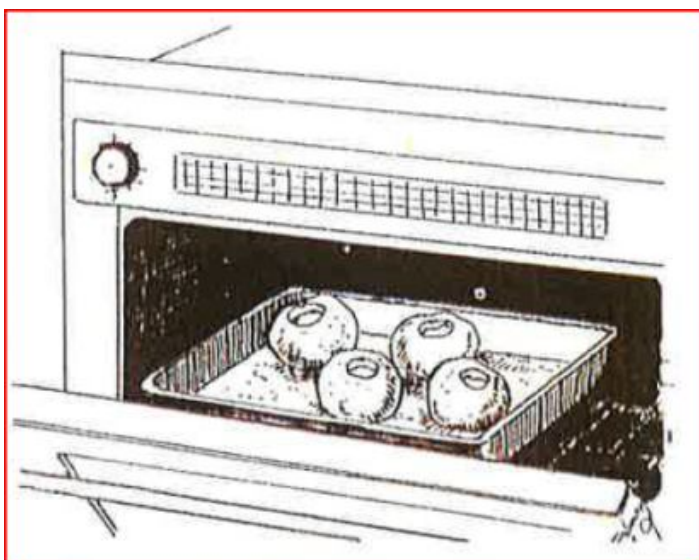
Placer dans chaque trou 25g de beurre (une belle noix), puis 2 cuillerée à soupe de sucre en poudre.

(Do každého otvoru umiestniť 25g masla (pekný oriešok), a potom 2 polievkové lyžice kryštálového cukru.)



Beurrer un moule à gratin suffisamment grand. Placer les pommes dedans.

(Vymastiť dostatočne veľkú zapekaciu misu. Umiestniť do nej jablká.)



Laisser cuire 30 minutes à feu très doux (thermostat 2), puis monter le four à 7 ou 8 pendant 5 minutes supplémentaires.

(Nechať piecť 30 minút na miernom ohni (termostat 2), potom zvýšiť na 7 alebo 8 počas ďalších 5 minút.)

Bon appétit!

Vyjadrenie množstva:

1. neurčené množstvo

Delivý člen sa dáva pred názvy nepočítateľných látok alebo tých, ktoré sú v danom kontexte iba v ohraničenom množstve, vydeľujú časť z celku.

Tvorenie:

predložka **de** + určitý člen

de + le = du

de + l' = de l'

de + la = de la

de + les = des

Exemples :

J'achète **de la viande**.

Le matin je bois **du café** et je mange **du pain** avec **du beurre** et **de la confiture**.

A midi, je mange **des pâtes**.

Je bois **de l'eau**.

A quatre heures je mange **des fruits**.

Buvez **du lait**, c'est bon pour la santé !

2. určené množstvo

De nahrádza delivý člen v prípade, že je množstvo priamo vyjadrené.

beaucoup de
un peu de
assez de

un kilo de
200g de
un demi-kilo de

un morceau de
un paquet de
une cuillère de

une bouteille de
un verre de
une tasse de

Exemples :

Nous mangeons **beaucoup de** légumes.

J'achète **un kilo de** viande.

Il mange **un pot de** moutarde par mois.

Je bois **un verre d'eau** par repas.

Je prends **un paquet de biscuits** et **une tasse de** café.

Ajoutez **un demi-kilo de** fraises.

3. **Zápor = nulové množstvo**

Pri zápore sa delivý člen nepoužíva, nahrádza ho **de**.

Exemples :

Elle n'achète **pas de** viande.

Il ne mange **jamais de** canard.

Nous ne servons **plus d'**alcool.

Slovesá receptov:

mélanger	miešať
ajouter	pridať
casser	rozbiť
battre	vyšľahať
incorporer	primiešať
chauffer	zohriať
arroser	pokropiť
remuer	premiešať
saler	osoliť
déposer	položiť
recouvrir	pokryť
placer	umiestniť
cuire	variť
sortir	vybrať, dať von

tourner	otočiť
verser	naliať
peser	odvážiť
devenir	stať sa
beurrer	vymastiť

Zopakujte si:

1. Aké sú pravidlá na vyjadrenie určeného množstva látok (substancií)?
2. Aké sú pravidlá na vyjadrenie neurčeného množstva látok?
3. Aké sú pravidlá na vyjadrenie nulového množstva látok?
4. Vymenujte 10 slovies, ktoré sa používajú v receptoch a patria do I. slovesnej triedy.

Použitá literatúra:

Grégoire, M & Thiévenaz, O: Grammaire progressive du Français, Paris, CLE International, 2003, ISBN 2-09-033848-2, 272 p.

Les recettes pour bien grandir, Mairie d'Offemont 2014.