

## RYCHLOKURZ NĚMČINY

Utekl vám začátek seriálu? Předplatné si můžete objednat na tel. 225 555 533 nebo na internetové stránce [www.lidovenoviny.cz/jazyky](http://www.lidovenoviny.cz/jazyky). V ceně předplatného je i přístup do digitálního archivu Lidových novin, o žádný díl tak nepřijedete.

### ACHTUNG, FEHLER!

## Auf dem, nebo den? Pomůže kde a kam

*Auf* patří do skupiny předložek, které se pojí se třetím i se čtvrtým pádem: *Die Katze sitzt auf dem Stuhl.* – Kočka sedí na židli. ALE: *Die Katze springt auf den Stuhl.* – Kočka skočí na židli. Na tento gramatický jev vyzrajeme, použijeme-li jednoduchou otázku. Zeptáme-li se KDE, jedná se vždy o třetí pád, tedy *auf dem Stuhl* v našem případě. Naopak KAM označuje pád čtvrtý: *auf den Stuhl*.



**SAGENHAFTER KNÖDEL.** Die Tschechen fliehen vor einem Knödel! Einer Sage nach belagerte Ottokar von Böhmen 1266 mit seiner Armee Deggendorf in Bayern. Ein Soldat sah nach, ob die Bewohner noch genug zu essen hatten. Hatten sie! Eine Deggendorfer Bürgerin schoss ihm einen Knödel ins Gesicht - und die Böhmen gaben auf. Heute erinnert der Knödelbrunnen an die mutige Frau. FOTO MĚSTO DEGGENDORF

### SLOVO DNE

## Glückspilz

**D**er Glückspilz znamená šťastlivce nebo také dítě Šťěstěny, a nikoli šťastnou houbu, kterou nám dá rozklad slova na dvě jednotlivé části: *das Glück* – štěstí a *der Pilz* – houba. Typické věty znějí například: *Du bist ein Glückspilz, David!* – Ty jsi šťastlivce, Davide! *Dein Verlobter ist ja echt ein Glückspilz!* – Tvůj snoubenec je vážně šťastlivce! Toto podstatné jméno rodu mužského se používá v hovorové němčině hojně tam, kde se mluví o někom, kdo má často nebo nečekaně štěstí. Za synonyma se považují slova *das Glückskind* – někdo, kdo má vždy štěstí, komu spadne štěstí do klína – nebo *das Sonntagskind* – ten, o kom se říká, že je miláček bohů.

### GRAMATICKÁ ÚSKALÍ

## Gradadverbien: tuze, ale opravdu!

**T**rochu nevzhledný pojem neznamená nic jiného než stupňování intenzity významu (die Gradadverbien) za pomoci příslovci (die Adverbien). Anebo zkráceně hovoříme o Gradadverbien. Patří mezi ně obraty jako *beinahe* – málem / téměř, *fast* – skoro, *gar* – vůbec, *kaum* – sotva / stěží, *sehr* – velmi, *überaus* – nadmíru / náramně nebo *ziemlich* – značně / poměrně / skoro. Tato slova odlišují význam přídavných jmen a příslovci a můžeme o nich říct i to, že často dodávají větě šťávu a emocionální zabarvení.

Zabýval se jimi německý lingvista Hans Jürgen Heringer, který rozdělil Gradadverbien podle intenzity od nejvyšší po nejnižší. Pro ilustraci vybereme např.: *zu* – total – extrem – völlig – sehr – echt – recht – etwas – kaum. Tedy *příliš* – totálně – extrémně – plně – velmi – opravdu – docela – poněkud – sotva.

Díky těmto a podobným příslovcím můžeme zesílit nebo zeslabit význam slov, slovních spojení a vět, případně zesílit negaci: *Der Film war nicht langweilig.* – Ten film nebyl nudný. Ale: *Der Film war gar nicht langweilig.* – Ten film nebyl vůbec nudný. Nebo např. *Ich war echt froh.* – Byl jsem opravdu rád.

### DER, DIE, DAS...



### Téma: slovíčka & fráze

**unglaublich** – neuvěřitelný, neskutečný  
**probieren** – zkusit, ochutnat  
**weitergeben** – předat  
**r Teilnehmer** – účastník  
**e Jury** – porota  
**s Mehl** – mouka  
**s Gebilde** – výtvor  
**r Wettbewerber** – soutěžící  
**bewerten** – hodnotit  
**r Mehlkloß** – moučný knedlík  
**klebrig** – lepkavý  
**r Schneeball** – sněhová koule  
**e Speisekarte** – jídelní lístek  
**r Himmel** – nebe  
**erforschen** – zkoumat  
**heißen** – stát (v textu)  
**abnehmen** – zhubnout  
**glutenfrei** – bezlepkový  
**einwenden** – namítnout  
**von einer Generation an die nächste** – z generace na generaci  
**ohne etwas auskommen** – vyjít/obejít se bez něčeho  
**im Fokus stehen** – být v centru zájmu, zkoumání  
**keine Grenzen kennen** – neznat hranice  
**auf Diät sein** – držet dietu

## 7. Der Knödel kennt keine Grenzen

**D**ie Tschechen und ihre Knödel. Über dieses Thema könnte man mehrere Dissertationen schreiben. Es gibt **unglaublich** viele Sorten: Semmelknödel, Kartoffelknödel, Karlsbader Knödel, Obstknödel, Speckknödel und viele andere Varianten, die ich noch nie **probiert** habe. Besonders gut schmecken mir „chlupaté knedlíky“, also haarige Knödel. Es gibt Knödelkochbücher und man **gibt geheime** Knödelrezepte **von einer Generation an die nächste weiter**.

Vor kurzem habe ich im Fernsehen eine Reality-Kochshow gesehen, in der die **Teilnehmer** Knödel kochen sollten. Als dann die **Jury** die langen, dicken **Mehlgelbe** der **Wettbewerber bewertet** hat, habe ich mich gefragt, ob es wirklich Knödel sind, die da miteinander verglichen werden... In Deutschland gibt es auch viele regionale Varianten. **Mehl-**



**klöße:** weiße **klebrige** Knödel, die wie **Schneebälle** aussehen; Germknödel: große, mit Pflaumenmus gefüllte Hefeklöße mit Vanillesauce oder auch Königsberger Klopse: kleine Fleischknödel, die man mit Kartoffeln und Soße isst. Vor allem die Bayern sind große Knödel-freaks und ein traditionelles bayrisches Restaurant **kommt nicht ohne** mehrere Knödelvarianten auf der **Speisekarte**

**aus.** „Knödel“ ist auch ein Thema, das die Tschechen und die Deutschen verbindet. Vor ein paar Jahren habe ich in der kleinen bayrischen Stadt Deggendorf sogar die deutsch-tschechische Ausstellung „Knödelhimmel“ besucht! Das Phänomen Knödel wurde hier im europäischen Kontext **erforscht**, wobei **im Fokus** die deutschen und tschechischen Varianten **standen**. „Der Knödel **kennt keine Grenzen**,“ **hieß** es im Ausstellungskatalog.

Ich versuche **abzunehmen**, deshalb **bin** ich jetzt auf **Diät** und ernähre mich **glutenfrei**. Als ich gestern von der Arbeit nach Hause gekommen bin und den Kühlschrank geöffnet habe, habe ich darin einen dicken, weißen Knödel gesehen. „Du bist ein **Glückspilz!**“ hat mein Mann gesagt, bevor ich etwas **einwenden** konnte. „Im Supermarkt gibt es jetzt **glutenfreie** Knödel!“

## Ein Knödel – viele Gerichte

### Rezept: slovíčka & fráze

**e Muskatnuss** – muškátový oříšek  
**r Teig** – těsto  
**e Speise** – pokrm  
**himmlisch** – nebeský, božský  
**e Anleitung** – návod, postup  
**r schneiden** – nakrájet  
**r Speckwürfel** – kostka slaniny, špeku  
**anbraten** – osmahnout  
**lauwarm** – vlažný  
**e Masse** – hmota, masa  
**e Kohlsäure** – bublinky, např. v minerální vodě  
**r Topf** – hrnec  
**s Sauerkraut** – kyselé zelí  
**e Rindersuppe** – hovězí polévka  
**pappig sein** – být mazlavý  
**mit befeuchteten Händen** – navlhčenými rukama  
**bei mittlerer Hitze** – při střední teplotě  
**eine kräftige Rindersuppe** – silná hovězí polévka  
**übrig bleiben** – zbyť

V němčině se standardně neuvádí fonetický přepis slov, většina se totiž stejně čte, jako píše. Pokud přepis ale přece jen existuje, najdete jej v online slovníku Duden – [www.duden.de](http://www.duden.de).

**Zutaten:** 500 g Knödelbrot \* 2-3 Eier \* 200 ml Milch \* etwas Mineralwasser \* 2 mittelgroße Zwiebeln \* Speckwürfel \* Salz \* Pfeffer \* Petersilie \* **Muskatnuss** \* Mehl \* Öl

**I**ch liebe aus **Teig** hergestellte **Speisen**. In Deutschland isst man gern Knödel. Je nach Region gibt es viele Varianten von Knödeln mit verschiedenen Namen. Zum Beispiel sagt man in Norddeutschland „Klöße“. Meine Lieblingsknödel heißen Speckknödel – sie sind einfach **himmlisch!** Wir müssen nicht unbedingt in ein Restaurant gehen, um sie auszuprobieren. Wir können sie selbst zu Hause zubereiten.

Hier ist die **Anleitung:** Zunächst schälen und **schneiden** wir die Zwiebeln und braten sie mit **Speckwürfeln** in Öl. Danach brauchen wir eine mittelgroße Schüssel, in der wir die **angebratenen** Zwiebeln und den Speck mit Knödelbrot und Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, **lauwarmer** Milch und Mineralwasser mischen, bis eine feste **Masse** entsteht. Wichtig ist, dass das Wasser **Kohlsäure** enthält. Die Masse soll nicht weich und **pappig sein**. Jetzt fehlt nur klein gehackte Petersilie und etwas Mehl. Die Knödel formen wir **mit befeuchte-**



**ten Händen.** Dann legen wir sie in kochendes Wasser. Ich empfehle einen großen **Topf** zu nehmen, weil die Knödel etwas größer werden. **Bei mittlerer Hitze** lassen wir die Knödel ca. 20 Minuten kochen und wenn sie aufwallen, sind sie fertig! Die Speckknödel mag ich am liebsten

mit Sauerkraut, denn es passt sehr gut dazu. Das **Sauerkraut** kaufe ich immer offen auf dem Markt. Gut schmecken die Speckknödel auch in **einer kräftigen Rindersuppe**. Noch ein Tipp von mir: Wenn etwas **übrig bleibt**, sind die Knödel auch am nächsten Tag lecker – mit Ei!

**CVIČENÍ** **Přeložte:** Meine Mitbewohnerin ist auch meine Freundin

und sie ist **echt** nett. / Der Unterricht war **ziemlich** langweilig. / Obwohl mein Bekannter im Leben viel Pech hat, gibt er nicht **so** leicht auf. / Einiges in seiner Rede hat mir **gut** gefallen. / Ich habe ihn **kaum** erkannt. / **Kaum** zu glauben, dass sich hier Hunde befinden. / Wenn du es so willst, O. K., mir ist das **völlig** egal!

**Řešení:** Moje spolubyvatelkyně je také moje kamarádka a je opravdu milá. / To vyučování bylo poměrně nudné. / Ačkoliv má můj známý v životě hodně smůlu, nevzdává se tak lehce. / Něco se mi v jeho řeči moc líbilo. / Stěží jsem ho poznal. / Sotva/těží uvěřit, že se tu nachází psi. / Jestli to tak chceš, O. K.,

Přípraveno ve spolupráci s jazykovou agenturou Skřivánek

**Autoři:** Viktorie Hanišová, Nicola Chacholos, Sandra Dudek  
**Hlavní supervize:** Jiřina Dunková  
**Supervize:** Tereza Najberková, Aneta Čebišová