

SPYTOVALI STE SA

Poširovať. – V telefonickej jazykovej poradni sme dostali otázku na význam slova *poširovaný* z jedálneho lístka reštaurácie v spojení *poširovaný losos*.

V našom príspevku sa budeme venovať slovesu *poširovať*, ktoré sa v slovenských slovníkoch doteraz nespracovalo. Jeho pôvod treba hľadať vo francúzskom výraze *pocher* [pošé]. V elektronickom francúzsko-slovenskom slovníku¹ sa pri slove *pocher* ako jeden z významov uvádza „(po)variť pokrmu vo vode/vývare tesne pod bodom varu“ s príkladom *aufs pochés* „stratené vajcia“. Vzhľadom na podobnosť výrazu *poširovať* s nemeckým *pochieren* [pošíren] predpokladáme, že do slovenčiny sa slovo mohlo dostať z nemčiny. V angličtine funguje oproti tomu výraz *poach* [pouč], pričom vo Veľkom slovníku anglicko-slovenskom a slovensko-anglickom (Lingea, 2014) sa pri tomto slovese uvádzajú dva významy súvisiace s gastronómiou: 1. „variť (vajce vo vode bez škrupiny)“ *poached eggs* „stratené vajcia (varené vo vode bez škrupiny)“, 2. „(mierne) povariť (v mierne vriacej vode, mlieku ap.)“. Okrem toho internetový prekladač Google prekladá z angličtiny (*poached egg*), nemčiny (*pochiertes Ei*) i francúzštiny (*oeuf poché*) slovné spojenie názvu jedla z vajec ako *poširované vajičko*.

Poširovanie je jednou z kuchárskych techník prípravy jedál, pri ktorom sa na rozdiel od varenia pripravujú mäso, zelenina, vajcia, ale aj rôzne druhy ovocia v tekutine (ako je voda, vývar, víno, cukrový sirup ap.) pod bodom varu (80 až 90 °C). Jedlo sa pri tejto tepelnej úprave nerozpadáva a ostáva šťavnaté. Tekutina sa využíva na ďalšie spracovanie, napr. na prípravu omáčok či polievok. *Poširovanie* je v kuchárskej terminológii ustálený termín. Autori ho zaradili aj do učebnice pre 2. ročník učebného odboru kuchár Technológia (Expol Pedagogika, 2023) so schvaľovacou doložkou ministerstva školstva. Uviedli ho v kapitole Jedlá z vajec a syrov v spojení *stratené (poširované) vajcia* spolu s technologickým postupom ich prípravy a v recepte *poširované vajce na spôsob mignon* (všeobecnú informáciu o poširovaní sme v učebnom texte nenašli).

Príspevok vznikol v rámci grantu VEGA č. 2/0132/24 Slovenský pravopis a jeho pravidiel v kontexte súčasnej jazykovedy a jazykovej praxe 2.

¹ Slovník je dostupný na <https://slovniky.lingea.sk>.

Pozreli sme sa na výskyt slovesa *poširovať* v korpusových textoch², pričom sme vyhľadávali lemy *poširovať*, *poširovanie* a *poširovaný*. Na tvary slovesa a slovesného podstatného mena je dnes v korpuse zhodne 135 dokladov, napr. *Lososa nasolíme a veľmi pomalým varom poširujeme.* (Hospodárske noviny, 2008/12) – *Vložte hrušky, uberte plameň a nechajte poširovať (udržiavať pod bodom varu) približne 15 minút do zmäknutia.* (eshop.tescoma.sk) – *Morský vlk je vhodný na grilovanie, pečenie, opekanie, dusenie, poširovanie, smaženie.* (gastroslovník.sk) Vyskytuje sa aj trpné prídavné slovo v pozícii za podstatným menom, napr. *Ako hlavný chod sa podáva teľací fileť poširovaný na masle, ktorý dopĺňa zelená špargľa a zelerové pyré.* (webnoviny.sk) – *Z farebnej kuchyne sme ocenili nápaditú čierno-bielu kombináciu závitkov z plately plnených feniklom a poširovaných v estragónovom masle s čiernymi špagetami...* (restauracie.etrend.sk) Ukázalo sa, že najčastejšie (vyše 480 dokladov) sa používa tvar adjektívizovaného prídavného slova pred podstatným menom. Najpočetnejšími kolokátmi sú výrazy *vajíčko* (*vajce*), *losos*, *hruška*, *fileť*, *ryba*, *zubáč*, *treska*, napr. *Pripraviť poširované vajce nie je žiadna veda.* (tinkinerecepty.sk) – *Poširovanú rybu vymixujeme a prepasirujeme cez jemné sitko.* (nebickovpapulke.sk)

Na záver konštatujeme, že v slovenčine sa ustálené v rovnakom význame používa slovné spojenie *stratené vajce/vajíčko*, v korpuse je častejšie ako *poširované vajce/vajíčko*. S rovnakým obrazným pomenovaním sa stretáme aj v češtine – *ztracené vejce* – a nemčine – *Verlorenes Ei*. V poľštine a taliančine majú „*vajíčko v košielke*“ – *jajko w koszulce, uovo in camicia*. Niektoré výrazy z oblasti kuchárskej technológie sa spracovali v Slovníku súčasného slovenského jazyka, napr. *blanširovať*, *gratinovať*, *flambovať*. Navrhujeme preto do pripravovaného zväzku tohto slovníka zaradiť tiež sloveso *poširovať* vo význame „*pripravovať mäso, zeleninu, vajcia, ovocie v tekutine pod bodom varu*“ a prídavné meno *poširovaný* „*pripravený poširovaním, v tekutine pod bodom varu*“.

Judita Páleníková
Jazykovedný ústav L. Štúra SAV, v. v. i.

² Korpus Omnia Slovaca IV Maior Beta (22.01) vznikol zlúčením korpusových dát v Slovenskom národnom korpuse (SNK prim 9.0) a dát z webových korpusov a slúži potrebám pracovníkov JÚEŠ SAV, v. v. i. [cit. 19. 1. 2026].