






# FRANCOUZŠTINA S TERI


LES PLATS RÉGIONAUX


 **Tereza** : Bonjour à tous, et bienvenu dans un nouveau podcast, aujourd'hui on va parler de plats traditionnels français, je vais vous en présenter 12. Pourquoi 12 ? Parce que cela correspond aux 12 régions de la France métropolitaine, on ne va pas parler des îles aujourd'hui. C'est intéressant parce que chacune de ces régions ont des spécialités, et pour vous en parler, quoi de mieux que de faire appel à un français natif !


 **Tereza** : Ahoj všichni, vítám vás u nového podcastu, dnes si budeme povídat o tradičních francouzských jídlech, představím vám jich 12. Proč 12? Protože to odpovídá 12 regionům Francie, o ostrovech dnes mluvit nebudeme. Je to zajímavé, protože každý z těchto regionů má své vlastní speciality, a abychom vám o nich pověděli, co je lepšího než se zeptat rodilého Francouze!


 **Olivier** : Bonjour Teri, merci de m'accueillir dans ton podcast !

 **Olivier** : Ahoj Teri, díky za pozvání do podcastu!

 **Tereza** : Tu as vécu toute ta vie en France et aujourd'hui je t'ai proposé de venir pour nous parler un peu des plats traditionnels français, on aimerait en savoir un peu plus sur les spécialités, d'où elles viennent, comment ça se prépare, si tu en as déjà goûté et si c'est bon ou pas par exemple.

 **Tereza** : Celý život žiješ ve Francii a dnes jsem ti navrhla, abys nám přišel povprávět o tradičních francouzských pokrmech, rádi bychom se dozvěděli něco více o specialitách, odkud pocházejí, jak se připravují, zda jsi je někdy ochutnal a zda jsou například dobré nebo ne.

 **Olivier** : Écoute avec grand plaisir ! Je ne t'apprends rien en te disant que la cuisine en France est vraiment considérée comme une religion, c'est hyper important pour nous de respecter les traditions à travers de bon petits plats, ça fait partie de notre identité au même titre que le drapeau français, tu vois. C'est vraiment inscrit dans nos gènes de Français on va dire !

 **Olivier** : Poslouchej, velmi rád ! Asi se nedozvíš nic nového, když ti řeknu, že vaření je ve Francii opravdu považováno za náboženství, je pro nás velmi důležité ctít tradice prostřednictvím dobrých jídel, je to součást naší identity, stejně jako francouzská vlajka, chápeš. Je to opravdu zapsáno v našich francouzských genech!



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Tereza** : Génial ! Dans ce cas je te propose de commencer par nous décrire le plat traditionnel de ta région d'origine ; la Bretagne !

**Tereza** : Skvělé! V tom případě navrhuji, abys začal popisem tradičního pokrmu tvého rodného kraje: Bretaně!

**Olivier** : Écoute avec plaisir, alors en Bretagne je connais beaucoup de spécialités, et on pourrait en faire un épisode entier, mais j'ai décidé de te parler des plus connues, à savoir les crêpes et les galettes. Les crêpes sont sucrées et les galettes sont salées, c'est pas compliqué mais c'est important parce qu'il y a beaucoup de monde qui confondent les deux et qui disent « les crêpes salées » et « les crêpes sucrées ». Les crêpes salées ça n'existe pas : une crêpe salée c'est une galette ! Il faut oublier les crêpes salées !

**Olivier** : Poslouchej, velmi rád, takže v Bretani znám spoustu specialit a mohli bychom o nich natočit celý díl, ale rozhodl jsem se ti říct o těch nejnámějších, což jsou crêpes a galettes. Crêpes jsou sladké palačinky a galettes jsou slané palačky, není to složité, ale je to důležité, protože je spousta lidí, kteří si tyto dvě věci pletou a říkají "les crêpes salés" a "les crêpes sucrées". Nic takového jako "les crêpes salés" neexistuje: "une galette" je slaná palačinka! "Les crêpes salés" zapomeňte !

**Olivier** : La préparation c'est pratiquement identique, à la différence que je crois qu'on met de la farine de sarrasin dans les galettes pour les rendre un peu plus épaisses un peu plus lourde et de la farine classique avec un petit peu de sucre dans les crêpes en gros. Après, si tu veux, tu peux les préparer comme tu veux, sur les galettes tu vas mettre des choses salées forcément, du jambon, des œufs, tu mets un peu ce que tu as sous la main, ce que tu as dans le frigo, ça permet de finir les restes c'est plutôt pratique.

**Olivier** : Příprava je téměř totožná, jen s tím rozdílem, že do palačinek dáváme, myslím, pohankovou mouku, aby byly trochu hustší a těžší, a do sladkých palačinek klasickou mouku s trochou cukru. Pak, když chceš, můžeš si je připravit, jak chceš, na slané palačinky dáš samozřejmě slané věci, šunku, vajíčka, dáš trochu toho, co máš po ruce, co máš v lednici, to ti umožní dojíst zbytky, je to poměrně praktické.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

## LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier** : Et pour les crêpes sucrées tu peux les manger soit nature, soit en mettant un petit peu de sucre, soit du Nutella, de la confiture, ce que tu veux. Nous j'avoue qu'en Bretagne on les met surtout avec du caramel, du caramel au beurre salé c'est souvent comme ça que ça se fait mais après il n'y a pas vraiment de règles.

**Olivier** : A sladké palačinky můžeš jíst buď obyčejné, nebo s trochou cukru, nebo s Nutellou, marmeládou, s čímkoli chceš. Musím se přiznat, že v Bretani používáme nejčastěji karamel, slaný karamel, tak se to často dělá, ale pak už vlastně nejsou žádná pravidla.

**Tereza** : Génial, merci pour cette description, je crois que maintenant on pourrait enchaîner tout de suite avec la Normandie vu que c'est juste à côté. Donc est-ce que tu pourrais nous décrire un plat typique qu'on peut retrouver souvent en Normandie ?

**Tereza** : Skvělé, děkuji za tento popis, myslím, že bychom mohli jet rovnou do Normandie, protože je hned vedle. Mohl bys tedy popsat typické jídlo, které se v Normandii často vyskytuje ?

**Olivier** : Alors, écoute pour la Normandie, je pense que les tripes à la mode de Caen sont plutôt adaptées. Les tripes, je pense que tu vois ce que c'est, j'en avais déjà mangé en République tchèque je me rappelle, c'est de l'estomac de vache, enfin de l'estomac de bœuf pour être précis, on pense beaucoup que c'est du cochon mais ce n'est pas le cas c'est surtout du bœuf ou du veau éventuellement.

**Olivier** : Takže poslouchej, pokud jde o Normandii, myslím, že dršťky na způsob z Caen jsou na místě. Dršťky, myslím, že víš, co to je, už jsem je jedl v Čechách, to si pamatuju, je to kravský žaludek, no hovězí žaludek, abych byl přesný, často se to považuje za prasečí žaludek, ale není to tak, je to většinou hovězí nebo případně telecí.

**Olivier** : Moi je n'aime pas du tout ça j'aime pas la texture, j'aime pas la tête que ça a, je trouve que c'est un peu bizarre, j'aime pas l'aspect en bouche, j'aime pas comment c'est cuisiné c'est vraiment pas mon truc mais il y en a beaucoup qui aiment ça. Ça a un goût très fort, fait un peu penser à l'andouille et ça peut se cuisiner de plein de manières différentes.

**Olivier** : Vůbec mi nechutná, nelíbí se mi ta konzistence, nelíbí se mi, jak to vypadá, připadá mi trochu divný, nelíbí se mi, jak to chutná v ústech, nelíbí se mi, jak se to vaří, není to nic pro mě, ale spousta lidí je má ráda. Mají velmi výraznou chuť, je trochu podobná "andouille" a dá se připravit na mnoho různých způsobů.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier :** Pour la petite anecdote je suis allé manger à Pluherlin dans un restaurant qui faisait les meilleures tripes de France parce qu'il a des concours tous les ans et ce restaurant-là, enfin le chef en tout cas cuisinier avait gagné depuis 5-6 ans à chaque fois la médaille d'or des meilleures tripes de France, et même les meilleures de France j'ai trouvé ça vraiment pas bon. Donc moi c'est pas mon truc, mais voilà, après il y en a qui ça peut plaire c'est vraiment très très fort comme viande donc c'est assez particulier.

**Olivier :** Pro malou anekdotu jsem se byl najíst ve městě Pluherlin v restauraci, která dělala nejlepší dršťky ve Francii, protože se tam každý rok pořádají soutěže a tato restaurace, no ten šéfkuchař každopádně vyhrál zlatou medaili za nejlepší dršťky ve Francii za posledních 5-6 let, a i ty nejlepší ve Francii mi přišly opravdu nedobrá. Takže to není nic pro mě, ale jsou lidé, kteří to mají rádi, je to hodně silné maso, takže je to dost specifické.

**Tereza :** J'avoue que moi j'adore les tripes mais juste la manière dont on les fait en république tchèque, plutôt sous forme de soupe parce qu'en France on les fait cuisiné dans un bouillon de je sais pas quoi et après on a juste de l'eau avec des tripes dedans, ça m'attire pas.

**Tereza :** Musím se přiznat, že dršťky miluju, ale tak, jak se dělají v Čechách, ve formě polévky, protože ve Francii se vaří ve vývaru z nevím z čeho a pak je tam jen voda s dršťkami, to mě neláká.

**Tereza :** Maintenant je te propose de se déplacer dans une autre région où on est actuellement en ce moment où on fait se podcast parce que on vit à Nantes s'il y a des gens qui nous connaissent pas encore on habite à Nantes depuis 4 ans, Olivier déjà depuis au moins 7 ans je crois ...

**Tereza :** Teď doporučuji se přesunout do jiného regionu, kde právě jsme, kde teď nahráváme tento podcast, protože žijeme v Nantes, pokud jsou tu lidé, kteří nás ještě neznají, žijeme v Nantes už 4 roky, Olivier myslím už nejméně 7 let.

**Olivier :** Neuf !

**Olivier :** Devět !



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

-  **Tereza** : Neuf ans ? Pas mal ! Et donc on va voyager un petit peu dans la région Pays de la Loire et on va vous parler, ici il n'y a pas vraiment de plats typiques ou traditionnels mais plutôt des aliments je dirais.
-  **Tereza** : Devět let? To není špatné! A tak budeme trochu cestovat po regionu Pays de la Loire a povíme vám ... tady nejsou úplně typická nebo tradiční jídla, ale spíše potraviny, řekla bych.
-  **Olivier** : Oui, des aliments, des biscuits, des bonbons, ce genre de choses il n'y a pas vraiment un plat très spécifique.
-  **Olivier** : Ano, jídlo, sušenky, sladkosti a podobně, není tu úplně specifické jídlo.
-  **Tereza** : Donc qu'est-ce que tu vas nous présenter dans cette région ?
-  **Tereza** : Co nám tedy v tomto regionu představíš ?
-  **Olivier** : En effet, il n'y a pas vraiment un plat traditionnel dans la région des pays de la Loire, par contre il y a deux choses qui sont assez répandues en France c'est les rillettes, donc les rillettes du Mans. On peut en retrouver partout en France, je me demande si on peut pas en retrouver en République tchèque aussi, je crois en avoir déjà vu, des rillettes du Mans, dans un pot rouge. Non ? Ça ne te dit rien ? Bon !
-  **Olivier** : V regionu Pays de la Loire skutečně neexistuje žádný tradiční pokrm, ale ve Francii jsou poměrně rozšířené dvě věci, a to rillettes, tedy rillettes du Mans. Ve Francii je najdete všude, zajímavé by mě, jestli je nenajdete i v České republice, myslím, že jsem je už někde viděl, rillettes du Mans, v červeném kalíšku. Ne ? Nic ti to neříká? Dobře!
-  **Olivier** : En tout cas, elles sont assez répandues, elles sont très bonnes c'est des rillettes de porc, c'est donc du cochon, et on a également les sablés Nantais, c'est des petits biscuits secs qui ont une forme de rondelle un peu plat et ça se mange à peu près n'importe quand, avec un café, comme ça, pour le snack. Donc c'est on va dire les deux choses qui nous représentent au pays de la Loire.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

-  **Olivier** : Každopádně jsou docela rozšířené, jsou velmi dobré, jsou to vepřové rillettes (trhané maso se sádlem), tedy vepřové, a máme také Nanteské sušenky, to jsou malé suché sušenky, které jsou kulatého, trochu plochého tvaru a jedí se téměř kdykoli, ke kávě, takhle, na svačinu. Takže to jsou dvě věci, které nás reprezentují v regionu Pays de la Loire.
-  **Tereza** : Je crois qu'on devrait aussi dire que les rillettes existent aussi avec de la viande de canard, de l'oie, du poulet.
-  **Tereza** : Myslím, že bychom měli také říci, že rillettes existují také s kachním, husím nebo kuřecím masem.
-  **Olivier** : Oui, effectivement, ça peut prendre plein de déclinaisons les rillettes en France.
-  **Olivier** : Ano, ve Francii skutečně existuje mnoho variant těchto rillettes.
-  **Tereza** : Parfait ! On va se diriger un peu plus vers le sud et on va passer dans la région Nouvelle Aquitaine et le plat traditionnel c'est un plat que moi j'aime pas, et c'est le poulet basquaise.
-  **Tereza** : Perfektní! Vydáme se ještě o něco jižněji a projdeme regionem Nouvelle Aquitaine a tradičním pokrmem, který nemám ráda, je baskické kuře.
-  **Olivier** : Effectivement, le poulet basquaise c'est vraiment le plat typique de la nouvelle aquitaine. Moi j'aime bien parce que j'aime bien le poulet. En fait c'est un poulet qui est cuit au four avec plein de légumes donc c'est vrai que pour certains ça peut paraître assez sec, il y a pas vraiment une sauce qui va avec, c'est juste du poulet et des légumes. Mais je trouve qu'ensemble ça va plutôt bien. Moi j'aime beaucoup mais c'est quoi toi ce qui te manque, c'est l'aspect un peu, la sauce, le goût ? C'est juste « poulet-légumes » qui ne te fait pas rêver quoi c'est ça ?
-  **Olivier** : Baskické kuře je skutečně typickým pokrmem regionu Nouvelle Aquitaine. Mám ho rád, protože mám rád kuře. Ve skutečnosti je to kuře, které se peče v troubě se spoustou zeleniny, takže je pravda, že někomu může připadat poněkud suché, není k němu žádná omáčka, je to jen kuře a zelenina. Ale myslím, že dohromady to jde docela dobře. Mně to moc chutná, ale co ti chybí, je to aspekt, omáčka, chuť? Je to ten fakt, že to je jen "kuře a zelenina", který tě nepřesvědčil, je to tak?



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Tereza** : Je pense que ça et aussi le fait qu'il y a que, je pense que c'est des poivrons, c'est juste une sauce de légume comme ça qui flotte dedans, encore la sauce c'est pas vraiment une sauce c'est juste de l'eau avec du bouillon de légume. En fait je n'aime pas de base le poulet cuit à l'eau. J'aime bien quand c'est au moins un peu rôti ou grillé à la poêle mais comme ça je trouve que c'est un peu trop « sain », un peu trop « diététique », c'est pas mon truc !

**Tereza** : Myslím, že to a také to, že je tam ta, myslím, že to jsou papriky, je to prostě zeleninová omáčka, ve které to plave, zase ta omáčka není vlastně omáčka, je to jenom voda se zeleninovým vývarem. Já vlastně nemám ráda vařené kuře. Mám ho ráda, když je aspoň trochu pečené nebo smažené, ale takhle mi to přijde moc "zdravé", moc "dietní", to není nic pro mě!

**Olivier** : OK !

**Olivier** : Dobře!

**Tereza** : Par contre un plat que j'adore en France, et que je pourrais le manger tout le temps si ce n'était pas si loin de chez nous c'est en Occitanie, on peut trouver du cassoulet. Je suis vraiment tombée amoureuse de ce plat dès la première fourchette, donc Olivier va vous en dire un petit peu plus maintenant.

**Tereza** : Nicméně jedno jídlo, které ve Francii miluji a které bych mohla jíst pořád, kdyby nebylo tak daleko od domova, je cassoulet. Tento pokrm jsem si zamilovala na první vidličku, a tak vám o něm Olivier nyní poví trochu víc.

**Olivier** : Alors c'est vrai que le cassoulet moi j'aime beaucoup aussi, on en trouve un peu partout en France il est vendu en conserve, alors c'est pas forcément ce qu'il y a de meilleur dans les boîtes de conserve, mais le mieux c'est le cassoulet qui est fait maison ou qu'on retrouve dans les restaurants.

**Olivier** : Je pravda, že cassoulet mám taky moc rád, ve Francii ho najdete všude, prodává se v konzervách, takže není to nutně nejlepší v konzervách, ale nejlepší je cassoulet, které se dělá doma nebo které najdete v restauracích.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier :** En fait c'est un plat à base de haricots blancs qui sont cuits avec de la viande, de la viande de porc, des saucisses de Toulouse, des grosses saucisses et également on peut y mettre des carottes mais c'est surtout beaucoup de viande et des haricots blancs. C'est un plat qui est mijoté pendant pratiquement 24 heures pour la préparation donc c'est très long à faire, la viande est très très tendre ça se découpe à la fourchette c'est vraiment vraiment très très bon, rien que d'en parler ça me donne envie d'en manger !

**Olivier :** Je to vlastně jídlo, jehož základem jsou bílé fazole, které se vaří s masem, vepřovým masem, toulouskými párky, velkými klobásami a také do něj můžete dát mrkev, ale je to hlavně hodně masa a bílých fazolí. Je to jídlo, které se vaří skoro 24 hodin, aby se připravilo, takže se to dělá velmi dlouho, maso je velmi velmi křehké, dá se krájet vidličkou, je to opravdu velmi velmi dobré, jen když o tom mluvím, mám chuť to jíst!

**Tereza :** En effet, ça me met l'eau à la bouche déjà ! Mais par contre on va continuer à voyager plutôt parce que sinon ça risque de mal se terminer, qu'on va prendre la voiture et on va faire 5 heures de route à Toulouse !

**Tereza :** Opravdu, už teď se mi sbíhají sliny! Ale na druhou stranu budeme pokračovat v cestování, protože jinak by to mohlo špatně dopadnout, tak, že vezmeme auto a pojedeme 5 hodin do Toulouse!

**Olivier :** Oui, on serait capable !

**Olivier :** Ano, byli bychom toho schopni !


**Tereza :** Pour un bon cassoulet pourquoi pas ! Mais on va se diriger plutôt vers la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et là on a trois plats qui sont assez typiques. Dans un premier temps il y a la bouillabaisse, puis on a la ratatouille et aussi une bonne salade niçoise.


**Tereza :** Na dobré cassoulet, proč ne ! Ale my se vydáme spíše do regionu Provence-Alpes-Côte d'Azur a tam máme tři zcela typická jídla. Především je to bouillabaisse, pak máme ratatouille a také dobrý niçoiský salát.





# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

 **Olivier** : OK, donc pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, c'est le sud de la France, c'est vrai qu'ils ont pas mal de spécialités mais la première ça va être la bouillabaisse qu'on a choisie, c'est la plus connue, alors pour le coup « connue » mais moi, je ne l'ai jamais goûtée parce qu'on la trouve vraiment que dans le sud. En gros, c'est un plat avec plein de poissons à l'intérieur. C'est vraiment un mélange de poisson, c'est des poissons de roche, donc c'est pas des poissons qu'on trouve en plein mer, ça va être par exemple la langouste, l'araignée de mer, ce genre de chose, des moules par exemple qui vont cuire ensemble et qu'on accompagne de croûtons et, si ma mémoire est bonne, d'une sauce « rouille », c'est une sorte de mayonnaise, à base d'huile et d'épices, de piment et voilà. Je pense que ça doit être plutôt bon parce que j'aime bien le poisson, mais je saurais pas me prononcer parce que j'en ai jamais goûté.

 **Olivier** : Dobře, takže co se týče regionu Provence-Alpes-Côte d'Azur, to je jih Francie, je pravda, že mají poměrně hodně specialit, ale první bude bouillabaisse, kterou jsme si vybrali, je nejznámější, nebo "známá", ale nikdy jsem ji neochutnal, protože se vyskytuje jen na jihu. V podstatě je to jídlo se spoustou ryb uvnitř. Je to opravdu směs ryb, jsou to ryby skalní, takže to nejsou ryby, které najdete v moři, budou to například langusty, krab pavoučí, takové věci, například mušle, které se budou vařit dohromady a ke kterým přidáváme krutony a, pokud mě paměť neklame, omáčkou "rouille", to je taková majonéza, na bázi oleje a koření, chilli papričky a je to. Myslím, že to musí být docela dobré, protože mám rád ryby, ale nevím to, protože jsem to nikdy neochutnal.


 **Olivier** : La deuxième spécialité qui vient de cette région-là c'est la ratatouille. Donc la ratatouille, je pense qu'on la connaît tous. Ratatouille, c'est des légumes cuits à la poêle pendant très longtemps, un mélange de légumes qu'on peut accompagner de plein de choses, de viande, de poisson, qu'on peut manger nature, c'est un plat qui est plutôt bon et qui est assez sain parce qu'on rajoute rien en fait, on rajoute pas de gras, c'est juste des légumes, qu'on va cuire pendant un certain temps avec des épices.


 **Olivier** : Druhou specialitou pocházející z této oblasti je ratatouille. Ratatouille, myslím, že ho všichni známe. Ratatouille je ze zeleniny, která se velmi dlouho vaří na pánvi, je to směs zeleniny, ke které se dá přidat spousta věcí, maso, ryby, může se jíst i bez ničeho, je to docela dobré jídlo a je docela zdravé, protože se do něj vlastně nic nepřidává, žádný tuk, je to jen zelenina, která se určitou dobu vaří s kořením.





# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

 **Olivier** : Donc c'est pas mauvais, moi, c'est pas mon plat préféré, la ratatouille, mais, voilà, ça dépanne quand on a plein de légumes, qu'on a pas envie de perdre, on peut les cuire rapidement et ça fait le job.

 **Olivier** : Takže to není špatné, ratatouille není mé oblíbené jídlo, ale je to rychlé řešení, když máte spoustu zeleniny, kterou nechcete plýtvat, můžete ji rychle uvařit a udělat to svou práci.

 **Olivier** : Et pour terminer, on ne pouvait pas passer à côté de cette région sans parler de la salade niçoise. La salade niçoise, on la retrouve partout en France, vraiment, dans pratiquement tous les restaurants on retrouve la salade niçoise. Alors, attention parce qu'il y a beaucoup de déclinaisons, il y a plein de restaurants qui vont dire qui proposent une salade niçoise mais c'est des déclinaisons, c'est pas la vraie de vrai. La vraie salade niçoise, donc elle vient de Nice comme son nom l'indique, c'est une salade qui est assez simple, avec des légumes de saison en général, donc des tomates, des poivrons, des artichauts, en gros c'est ça la base de légumes. Après, il y a des œufs également dedans et deux poissons : des anchois et du thon. Voila ! Après : huile d'olive, des olives noires également qu'on trouve dans le sud, il y a pas plus en fait dans cette salade, c'est une salade qui est très simple, qui est très saine. Moi pour celles que j'ai goûtées, alors je n'ai jamais goûté la vraie de vraie, parce que les anchois j'aime vraiment pas ça, je trouve ça très salé très iodé mais pour les déclinaisons que j'ai goûtées dans les restaurants j'avais trouvé ça très bon. Après, à voir, le jour où on ira dans le sud éventuellement on pourra la goûter mais voilà ! ça a l'air assez sympa et en tout cas très sain, très bon pour la santé.

 **Olivier** : A na závěr bychom nemohli projít touto oblastí, aniž bychom se zmínili o salátu niçoise. Salát niçoise najdeme ve Francii opravdu všude, prakticky ve všech restauracích. Takže pozor, protože existuje mnoho variant, je mnoho restaurací, které nabízejí salát niçoise, ale není to ten pravý. Pravý salát niçoise pochází z Nice, jak už název napovídá, je to salát, který je poměrně jednoduchý, se sezónní zeleninou obecně, takže rajčata, papriky, artyčoky, to je v podstatě ten zeleninový základ. Potom jsou v něm ještě vejce a dvě ryby: ančovičky a tuňák. To je vše! Potom: olivový olej, černé olivy, které se také vyskytují na jihu, víc v tomto salátu není, je to velmi jednoduchý salát, který je velmi zdravý. Co se týká těch, co jsem ochutnal, tak jsem nikdy neochutnal ten pravý, protože nemám rád ančovičky, připadají mi hodně slané a jodované, ale z těch variant, které jsem ochutnal v restauracích, mi připadaly velmi dobré. Potom se uvidí, v den, kdy pojedeme na jih, ho budeme moci případně ochutnat, ale vidíte! Vypadá to docela hezky a každopádně velmi zdravě, velmi dobré pro zdraví.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Tereza** : Je ne sais pas si je dirais que la salade Niçoise est très très saine parce que on y trouve quand même beaucoup d'huile d'olive et en même temps de la mayo.

**Tereza** : Nevím, jestli bych řekla, že salát Niçoise je velmi, velmi zdravý, protože obsahuje hodně olivového oleje a majonézy zároveň.

**Olivier** : Il y a de la mayonnaise dedans ? Je ne suis pas sûr !

**Olivier** : Je v něm majonéza? Nejsm si jistý!

**Tereza** : Je crois que oui, je ne suis pas sûre mais en même temps avec beaucoup d'huile d'olive je vois pas ...

**Tereza** : Myslím, že ano, nejsem si jistá, ale zároveň s velkým množstvím olivového oleje si nemyslím ...

**Olivier** : Oui c'est pas faux ! Après l'huile d'olive pour le coup c'est très bon pour la santé mais il faut juste pas en mettre trop, c'est surtout la quantité je pense qui peut faire que ce soit un plat qui soit très bon ou pas pour la santé.

**Olivier** : Ano, to je pravda! Vždyť olivový olej je zdravý velmi prospěšný, jen si musíte dávat pozor, abyste ho do něj nedali příliš mnoho. Myslím, že právě množství dělá pokrm velmi prospěšným nebo neprospěšným pro vaše zdraví.

**Tereza** : Tu as raison mais en même temps c'est quand même de l'huile d'olive donc il faut y aller vraiment ... pas en mettre beaucoup ! Je ne sais pas ! Cette salade personnellement elle m'attire pas du tout parce que je déteste les olives, les anchois c'est pas mon truc non plus donc je trouve que déjà les choses indispensables pour cette recette je les aiment pas. Donc je ne vois pas comment je pourrais aimer cette salade. Peut-être une de ses déclinaisons sans ces deux ingrédients !

**Tereza** : Máš pravdu, ale zároveň je to pořád olivový olej, takže by se na to mělo jít ... nedávat ho moc! Já nevím! Mně osobně tenhle salát vůbec neláká, protože nesnáším olivy, ančovičky taky nejsou můj šálek kávy, takže jsem zjišťuji, že mi nechutnají věci, které jsou pro tento recept zásadní. Takže nechápu, jak by mi tento salát mohl chutnat. Možná některá z jeho variant bez těchto dvou ingrediencí!



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Tereza** : En revanche il y a des plats que j'adore et je pourrais les manger tous les jours, et ils se trouvent tous dans la région Auvergne-Rhône-Alpes et c'est la tartiflette, la raclette et la fondue. Même si je crois que la fondue c'est plutôt un plat qui vient de suisse mais on l'appelle fondue savoyarde.

**Tereza** : Na druhou stranu jsou jídla, která miluji a mohla bych je jíst každý den, a všechna se nacházejí v regionu Auvergne Rhône-Alpes, a to tartiflette, raclette a fondue. I když si myslím, že fondue je jídlo pocházející ze Švýcarska, ale nazýváme ho tu fondue savoyarde.

**Olivier** : Oui en fait la fondue, on va commencer par la fondue, à l'origine c'est un plat suisse mais en fait on a fait une variante française qu'on appelle la fondue savoyarde en utilisant du fromage de Savoie. Donc c'est un mélange de beaufort, de comté et d'emmental. Le principe de la fondue c'est que tu prends ces trois fromages, tu les mets dans une sorte de casserole, tu fais fondre ces fromages, tu les mélanges, et tu as ta fondue savoyarde !

**Olivier** : Ano, fondue, začneme s fondue, původně je to švýcarský pokrm, ale ve skutečnosti jsme udělali francouzskou variantu nazvanou savojské fondue s použitím sýra ze Savojska. Je to směs sýrů Beaufort, Comté a ementál. Princip fondue spočívá v tom, že vezmeš tyto tři sýry, dáš je do jakéhosi kastrůlku, tyto sýry roztavíš, promícháš a máš savojské fondue!

**Olivier** : Et après comment ça se mange ? Souvent tu prends des croustons ou du pain sec de la viande et tu viens tremper ton morceau de pain ou ton morceau de viande dans le fromage. Donc tu vois, alors c'est un repas qui est vraiment très très riche qui est très lourd c'est pas « light » du tout, parce que c'est que du fromage, mais c'est vrai que c'est très bon. Souvent ça s'accompagne de vin blanc, et de la charcuterie, de la salade. Le deuxième plat qu'on a c'est la raclette, donc la raclette ça pour le coup c'est des tranches de fromage qu'on va faire fondre.

**Olivier** : A jak se pak jí? Často si vezmeš krutony nebo suchý chléb a namočíš si kousek chleba nebo kousek masa do sýra. Takže chápeš, že je to jídlo, které je opravdu velmi syté a velmi těžké, není vůbec "lehké", protože je to jenom sýr, ale je pravda, že je velmi dobré. Často se k němu podává bílé víno a uzeniny a salát. Druhým pokrmem je raclette, což jsou plátky sýra, které roztavíme.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier :** Alors il y a plein de fromage qu'on peut faire fondre souvent c'est du fromage à raclette de Savoie aussi je pense, mais ça peut être plein d'autre chose, ça peut être du beaufort, de l'emmental, le fromage qu'on aime en fait, qu'on vient faire fondre dans une petite raclette une petite coupole en acier qu'on vient faire fondre et qu'on dépose ensuite sur des pommes de terres, sur de la charcuterie c'est pareil c'est un plat d'hiver qui n'est pas très léger non plus et qui est excellent !

**Olivier :** Takže existuje spousta sýrů, které se dají roztavit, často je to myslím také savojský sýr raclette, ale může to být spousta jiných věcí, může to být Beaufort, ementál, sýr, který máme vlastně rádi, který se roztaví v malém « raclette » (jedná se o takovou mini pánvičku), malé ocelové pánvičce, kde se roztaví a pak se dá na brambory, na uzeniny, je to stejné, je to zimní pokrm, který také není příliš lehký a který je vynikající !

**Olivier :** Et enfin le dernier plat c'est la tartiflette. Donc on est encore à base de fromage, c'est la région du fromage ! La tartiflette, c'est dans un plat. En fait, on fait revenir des pommes de terre, on les met dans un plat, on rajoute par-dessus des lardons, des oignons de la crème fraîche éventuellement et du fromage, alors souvent c'est du reblochon qu'on utilise pour faire ce plat. C'est un plat qui est excellent aussi qui est très riche qui est très lourd, faut pas trop en manger, on pourrait en manger tous les jours mais il faut pas le faire ! Si jamais tu devais choisir un plat toi entre la tartiflette, la raclette et la fondue, pour ce midi par exemple tu prendrais lequel ?

**Olivier :** A konečně posledním pokrmem je tartiflette. Stále jsme u pokrmů založených na sýrech, je to region sýrů! Tartiflette je v míse / pekáčku. Brambory se vlastně osmaží, vloží do misky, přidá se na ně slanina, cibule, případně zakysaná smetana a sýr, často se k přípravě tohoto pokrmu používá sýr Reblochon. Je to taky vynikající jídlo, je velmi syté, těžké, nemělo by se ho jíst moc, mohli byste ho jíst každý den, ale to byste neměli! Kdyby sis měla vybrat jídlo mezi tartiflette, raclette a fondue, které by sis vybrala k obědu?

**Tereza :** Ce que je voudrais rajouter avant de te répondre c'est que la tartiflette, il existe aussi pas mal de déclinaisons et celles qu'on fait chez nous je crois que c'est plutôt ta version bretonne !


**Tereza :** Než ti odpovím, ráda bych dodala, že existuje také mnoho variant tartiflette, a ty, které děláme doma, jsou podle mě spíše tvá bretaňská verze!





# FRANCOUZŠTINA S TERI


LES PLATS RÉGIONAUX


 **Olivier** : Mais c'est possible, ouais ! Avec de la crème fraîche, ouais, tu as raison !


 **Olivier** : Ale je to možné, ano! S čerstvou smetanou, ano, máš pravdu!


 **Tereza** : Parce que je pense que dans cette région, normalement ça se fait aussi avec du vin blanc. Mais si je devais choisir un plat pour ce midi, je crois que .... J'en sais rien du tout ! Je voudrais manger les trois. Je les aime beaucoup trop ! Ce serait trop difficile de choisir ! Après j'aime bien la raclette parce que tu peux choisir de la charcuterie dont on a envie en fait. J'aime bien. Mais la tartiflette, non, je sais pas.

 **Tereza** : Protože si myslím, že v této oblasti se obvykle dělá i s bílým vínem. Ale kdybych si měla vybrat jídlo k dnešnímu obědu, myslím, že ..... Já nevím! Nejraději bych snědla všechny tři. Mám je moc ráda! Bylo by příliš těžké si vybrat! Ale mám ráda raclette, protože si můžeš vybrat libovolné uzeniny. To mám ráda. Ale tartiflette, ne, já nevím.

 **Tereza** : Peut-être la fondue non, fondue, Je trouve que c'est bon de temps en temps, mais c'est juste de tremper ton pain dans le fromage, il y a pas, ça n'a pas une valeur ajoutée, mais la tartiflette, la raclette, c'est quand même ... Ça demande un peu plus de préparation ou la raclette? Pas non, non plus. Il faut juste acheter des charcuteries, des fromages et faire cuire les pommes de terre. Mais je ne sais pas. Je pense que là, aujourd'hui, une bonne tartiflette. Mais on l'a déjà mangée il y a deux semaines.

 **Tereza** : Možná ne fondue, fondue si myslím, že je čas od času dobré, ale je to jenom namáčení chleba do sýra, to nemá žádnou přidanou hodnotu, ale tartiflette, raclette, to je ještě ... vyžaduje to trochu víc přípravy nebo raclette? Ne ne, ani to ne. Stačí koupit nějaké uzeniny, sýr a uvařit brambory. Ale já nevím. Myslím, že dneska bych zvolila tartiflette. Ale my už jsme to jedli před 2 týdny.

 **Tereza** : Bon, on va avancer un petit peu sur les régions et je pense qu'il y a une région spécifiquement qui va plaire aux gens parce qu'on y mange des escargots et aussi du bœuf bourguignon. Et c'est la région Bourgogne-Franche-Comté. Donc est-ce que tu peux décrire ces deux plats en bref ?

 **Tereza** : No, teď se trochu posuneme dál v regionech a myslím, že je tu jeden region, který si lidé oblíbí, protože se tam jedí šneci a také hovězí po Burgundsku. A to je region Bourgogne-Franche-Comté. Můžeš tedy stručně popsat tato dvě jídla?



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier** : Deux plats intéressants, effectivement, le bœuf bourguignon et les escargots. Le bœuf bourguignon, c'est un bœuf qui est cuit pendant très longtemps. Trois à 4 h au moins. Et c'est un bœuf qui est cuit dans un bouillon de légumes à base de vin rouge, de vin de Bourgogne. C'est un plat qui est très long à préparer, qui est très long à cuire, mais qui est excellent. Et je pense qu'on a même, on l'a même fait en recettes d'ailleurs sur ton Instagram.

**Olivier** : Dvě zajímavá jídla, hovězí po Burgundsku a šneci. Hovězí po Burgundsku je hovězí maso, které se vaří velmi dlouho. Nejméně tři až čtyři hodiny. A je to hovězí maso, které se vaří v zeleninovém vývaru z červeného vína, burgundského vína. Je to jídlo, které se dlouho připravuje, dlouho vaří, ale je vynikající. A myslím, že jsme ho dokonce dělali v receptech na tvém Instagramu.

**Tereza** : C'est ça !

**Tereza** : Je to tak !

**Olivier** : Donc si jamais vous souhaitez l'essayer, hésitez pas à aller faire un tour sur Instagram. Et le deuxième plat de cette région, enfin plat ? Oui, on peut considérer que c'est un plat. C'est des escargots qui nous viennent de la région Bourgogne-Franche-Comté, les escargots cuits ... je suis pas un expert des escargots, mais de mémoire, on les cuit au four et souvent avec une sauce beurre à l'ail. Donc après, on aime ou on n'aime pas. Moi, je ne suis pas un grand fan des escargots, j'en ai très peu mangé. Ce n'est pas un plat qui est très courant, en tout cas dans notre région Pays de la Loire.

**Olivier** : Takže pokud byste to někdy chtěli vyzkoušet, neváhejte a podívejte se na Instagram. A druhé jídlo tohoto regionu, no jídlo? Ano, můžeme ho považovat za pokrm. Jsou to šneci, kteří pocházejí z regionu Bourgogne-Franche-Comté, vaření šneci... Nejsem odborník na šneky, ale podle paměti se vaří v troubě a často s česnekovo-máslovou omáčkou. Takže potom, buď vám chutnají, nebo ne. Nejsem velkým příznivcem šneků, jedl jsem jich velmi málo. Není to příliš časté jídlo, alespoň v našem regionu Pays de la Loire.

**Tereza** : Mais tu manges pas mal des bigorneaux, ou plutôt des escargots de la mer, non ?

**Tereza** : Ale ty jíš hodně mrkaček, nebo spíš mořských šneků, že?



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier :** Oui, oui, c'est exact. On trouve des ... alors, ce qu'on appelle des escargots de mer. C'est effectivement les bigorneaux. Donc ça, ça se retrouve beaucoup quand on est proche de la côte. Mais les escargots, on va dire les escargots d'élevage, les escargots qu'on trouve dans le jardin, c'est un peu moins courant. On en voit parfois dans les plats surgelés, quand on va faire des courses. Mais au restaurant ou autre, ce n'est pas forcément très, très courant.

**Olivier :** Ano, ano, přesně tak. Existují... no, říkáme jim mořští plži. To jsou vlastně mrkači. Takže to je něco, co často najdete, když jste poblíž pobřeží. Ale hlemýždi, řekněme chovaní hlemýždi, hlemýždi, které najdete na zahradě, jsou o něco méně obvyklí. Občas je uvidíte mezi mraženými jídly, když jdete nakupovat. Ale v restauracích a tak dále, to nemusí být nutně velmi časté.

**Tereza :** Moi, j'aime bien les escargots, mais je pense que je les aime, surtout parce qu'il y a une bonne sauce beurre à l'ail et c'est ça ce qui me plaît. Mais les escargots en tant que tel, sinon, je ne suis pas fan.

**Tereza :** Já mám šneky ráda, ale myslím, že je mám ráda hlavně proto, že je v nich dobrá ta česnekovo-máslová omáčka, a to mám ráda. Ale šneky jako takové jinak moc nemusím.

**Olivier :** OK !

**Olivier :** Dobře !

**Tereza :** Maintenant on va continuer plus vers le haut, donc on se dirige vers la région Grand-Est.

**Tereza :** Nyní budeme pokračovat více nahoru, takže míříme do regionu Grand-Est.

**Olivier :** La région Grand Est où on retrouve deux plats phares - la choucroute et la flammenkuche. Donc la flammenkuche, je ne sais pas vraiment si on le prononce avec l'accent allemand ou pas parce que c'est vraiment à la frontière.

**Olivier :** Region Grand Est, kde jsou dvě stěžejní jídla - choucroute a flammenkuche. Takže flammenkuche, opravdu nevím, jestli se to vyslovuje s německým přízvukem nebo ne, protože je to opravdu na hranici.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier :** Flammenkuche, c'est ... moi, j'aime bien, c'est un peu comme une pizza, alors c'est pas du tout une pizza, mais ça ressemble un peu. C'est une base de pâte feuilletée où dessus qu'on va mettre de la crème fraîche, des oignons et des lardons. C'est tout simple et vous mettez ça au four et en une dizaine de minutes, c'est prêt. C'est très simple à faire et c'est très bon. Le deuxième plat, c'est la choucroute. Et là, je te propose de le décrire, toi. Parce que c'est vrai que la choucroute t'en a fait plus que moi. Je pense que tu la connais mieux, donc c'est une base de ... tu peux nous raconter comment tu prépares une bonne choucroute par exemple.

**Olivier :** Flammenkuche je... já to mám rád, je to trochu jako pizza, no vlastně to vůbec pizza není, ale trochu to tak vypadá. Je tam základ z listového těsta, na který dáváme čerstvou smetanu, cibuli a slaninu. Je to velmi jednoduché, vložíte to do trouby a asi za deset minut je to hotové. Je to velmi jednoduché na přípravu a je to velmi dobré. Druhým pokrmem je choucroute. A tady ti doporučuji ho popsat. Protože je pravda, že choucroute děláš častěji než já. Myslím, že ho znáš lépe, takže je to základ pro ... můžeš nám říct, jak připravuješ dobrou choucroute ?

**Tereza :** Alors moi, j'ai jamais fait une choucroute de ma vie. Moi, je fais la soupe aux choux tchèque, ce n'est pas du tout la même chose, mais c'est pas grave. Je peux vous le décrire. Vous cuisinez du chou tout simplement. Et avec ça, vous rajoutez des pommes de terre cuites à l'eau et en plus de la charcuterie, ou plutôt de la viande, un peu que vous voulez, on peut y trouver de la poitrine de porc, des saucisses, de ... je ne sais pas quoi d'autre. Ben il y a pas mal de trucs. C'est un peu encore un mélange. Vous posez ça juste sur l'assiette comme ça - pommes de terre, choux et de la charcuterie et vous le mangez comme ça.

**Tereza :** Takže jsem nikdy v životě nedělala choucroute. Dělam českou zelňačku, to vůbec není ono, ale to nevadí. Můžu vám to popsat. Prostě se uvaří zelí. A k tomu se přidají vařené brambory a na to se přidá uzenina, nebo spíš maso, cokoliv chcete, můžeme tam najít bůček, klobásky, ... nevím, co ještě. No, je toho hodně. Je to zase takový mix. Prostě si to dáte takhle na talíř - brambory, zelí a uzeniny a takhle to jíte.


**Olivier :** Et tu aimes bien ?


**Olivier :** A chutná ti to ?





# FRANCOUZŠTINA S TERI


LES PLATS RÉGIONAUX


 **Tereza** : J'avoue que je préfère la soupe aux choux tchèque parce que j'aime bien quand c'est un peu mélangé. Il y a plus de goût parce que juste comme ça, le chou cuit un peu à l'eau ou aux lardons, un peu assaisonné, c'est très légèrement assaisonné. Les pommes de terre cuites à l'eau, il n'y a pas vraiment... il y a pas de goût et le reste, c'est un peu sans goût. Je trouve que ça, c'est fade.

 **Tereza** : Přiznám se, že mám raději českou zelňačku, protože mi chutná, když je to trochu smíchané. Je tam víc chuti, protože jen tak, zelí vařené trošku ve vodě nebo se slaninou, trošku dochucené, je to jen velmi lehce ochucené. Ty vařené brambory, tam to není úplně... tam to nemá žádnou chuť a ten zbytek je trochu bez chuti. Přijde mi to mdlé.


 **Olivier** : OK, pour ma part, c'est vrai que je préfère aussi ta soupe aux choux tchèque. Je trouve qu'elle a beaucoup plus de goût, elle est beaucoup plus relevée. La choucroute, j'en ai mangé une fois ou deux, c'est vraiment pas ma spécialité. Je ne suis pas forcément très fan non plus parce que je trouve ça assez acide. Alors après, il y a peut-être des manières de la cuisiner pour que ce soit plus doux. Mais c'est vrai que je trouve pas que ça a un goût incroyable. Ce n'est pas mon plat préféré.

 **Olivier** : Dobře, co se mě týče, je pravda, že mám také raději tvou českou zelňačku. Myslím, že má mnohem víc chuti, je mnohem více dochucená. Choucroute jsem jedl jednou nebo dvakrát, ale není to moje specialita. Ani já nejsem nutně jejím velkým příznivcem, protože mi připadá dost kyselá. Ale možná existují způsoby, jak to uvařit, aby to bylo jemnější. Ale je pravda, že podle mě nechutná nijak úžasně. Není to můj oblíbený pokrm.

 **Tereza** : Mais ce qui est intéressant, c'est qu'en Bretagne, on peut trouver aussi, ou à la côte, on peut trouver des déclinaisons. Donc on peut trouver la choucroute où au lieu de la charcuterie ou de la viande, on y trouve du poisson.

 **Tereza** : Zajímavé ale je, že v Bretani můžete najít, respektive na pobřeží můžete najít různé varianty. Takže můžete najít choucroute, kde místo uzenin nebo masa najdete ryby.

 **Olivier** : Oui, c'est ce qu'on appelle la choucroute de la mer. Tu as tout à fait raison.


 **Olivier** : Ano, tak se říká choucroute z moře. Máš naprostou pravdu.





# FRANCOUZŠTINA S TERI


LES PLATS RÉGIONAUX

 **Tereza** : La région qui nous attend, c'est Hauts-de-France avec ses moules frites.

 **Tereza** : Čeká nás region Hauts-de-France se svými mušlemi a hranolky.

 **Olivier** : Alors on continue notre tour de France avec le plat incontournable les moules frites, qu'on trouve donc d'origine en Hauts-de-France. Parce qu'il y a énormément de parcs à moules, on en trouve après un peu partout en France. On trouve même ... j'en ai vu à Paris aussi. Ça se fait un peu partout. Souvent, c'est servi proche de la côte. Pourquoi ? Parce que les moules doivent être servies très, très fraîches, c'est à dire qu'elles sont pêchées le matin et il faut qu'elles soient servies l'après-midi. Donc souvent, il faut que ce soit servi proche du producteur. On peut en trouver sur Paris ou dans d'autres régions, mais souvent, c'est des moules congelés. C'est pas forcément très bon. Donc pour les moules frites, rien de plus compliqué. Après, il y a plein de manières de les cuisiner. Nous, en Bretagne, on va les cuisiner au cidre, en Normandie, on va les cuisiner à la crème. Après, je pense en fonction de là où on se trouve, ça peut être cuisiné de plein de manières différentes. Moi, mes préférés, c'est au cidre, très clairement. Mais voilà, après ça, c'est chacun ses goûts.


 **Olivier** : Pokračujeme tedy v našem putování po Francii, a to neodmyslitelným pokrmem moules frites, který se původně nachází v Hauts-de-France. Protože se zde nachází mnoho mušlových parků, najdete je ve Francii všude. Dokonce je můžete najít... Viděl jsem je i v Paříži. Dělá se to prostě všude. Často se podávají poblíž pobřeží. Proč tomu tak je? Protože mušle se musí podávat velmi čerstvé, to znamená, že se loví ráno a musí se podávat odpoledne. Často se tedy musí podávat v blízkosti výrobce. Můžete je sehnat v Paříži nebo v jiných regionech, ale často se jedná o mražené mušle. Nemusí být nutně moc dobré. Takže na slávky s hranolky není nic složitého. Poté existuje mnoho způsobů jejich přípravy. V Bretani je vaříme s ciderem, v Normandii je vaříme se smetanou. Potom si myslím, že podle toho, kde se nacházíte, se dají vařit na mnoho různých způsobů. Pro mě je jednoznačně nejoblíbenější s ciderem. Ale pak už záleží na chuti každého z nás.


 **Tereza** : Parfait. On va enchaîner un petit peu plus. On va en Ile de France, la région que tout le monde connaît en République tchèque parce que c'est la région parisienne. Là, on y trouve Paris. En ce qui concerne les plats, on peut y manger soit un croque-monsieur ou par exemple de la soupe à l'oignon. Ça dépend. Il y a surtout pas mal d'autres choses, mais ...




# FRANCOUZŠTINA S TERI


## LES PLATS RÉGIONAUX


 **Tereza** : Perfektní. Pokračujme ještě chvíli. Jedeme do Ile de France, regionu, který v České republice zná každý, protože je to pařížský region. Tam najdeme Paříž. Co se týká jídla, můžete si dát buď croque-monsieur, nebo například cibulačku. To záleží. Je tam spousta dalších věcí, ale ...


 **Olivier** : Oui, effectivement, il n'y a pas que des croque-monsieurs et de la soupe à l'oignon, mais c'est un plat qu'on retrouve beaucoup à Paris. Je pense que le croque-monsieur, ça a été inventé il y a assez longtemps, quand la ville a commencé à se développer. Les gens n'avaient pas forcément trop le temps de manger le midi parce que Paris, c'est une ville très grande. Donc tu es beaucoup dans les transports, etc. Et donc le croque-monsieur, ça s'est répandu. C'est deux tranches de pain de mie. Au milieu, on a fromage, jambon, fromage et c'est à peu près tout. Donc c'est très simple à faire.

 **Olivier** : Ano, opravdu, není tam jen croque-monsieur a cibulačka, ale je to jídlo, které v Paříži najdete často. Myslím, že croque-monsieur byl vynalezen už docela dávno, když se město začalo rozvíjet. Lidé neměli nutně moc času na jídlo v době oběda, protože Paříž je velmi velké město. Takže člověk hodně cestuje atd. A tak se croque-monsieur rozšířil. Jsou to dva plátky toastového chleba. Uprostřed máte sýr, šunku, sýr a to je asi tak všechno. Takže je to velmi jednoduché na přípravu.

 **Tereza** : On met aussi de la béchamel par-dessus avec du fromage, je crois, et après on met ça au four.

 **Tereza** : Dává se na nějak také bešamelová omáčka se sýrem, myslím, a pak se to dá do trouby.

 **Olivier** : Ouais, tu as raison, j'oubliais la béchamel qu'en général on met au-dessus du croque-monsieur. En fait, l'avantage c'est que ça coûte pas cher. C'est hyper facile à préparer, c'est en une minute, c'est prêt. La cuisson, c'est deux minutes au four et en fait, on peut en manger un peu partout sur Paris, dans les brasseries, ça peut se manger, même dans les boulangeries, on en trouve aussi. Donc voilà, c'est un plat qui est assez courant, assez répandu.

 **Olivier** : Ano, máš pravdu, zapomněl jsem na bešamelovou omáčku, která se obvykle dává na croque-monsieur. Ve skutečnosti je výhodou to, že to není drahé. Příprava je velmi snadná, je to hotové za minutu. V troubě se připravuje dvě minuty a v podstatě ho můžete jíst skoro všude v Paříži, v restauracích ho můžete jíst, dokonce i v pekárnách ho najdete také. Takže voilà, je to jídlo, které je docela běžné, docela rozšířené.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Olivier** : Le deuxième plat qu'on retrouve assez, qui est traditionnel, de la région Ile de France, c'est la soupe à l'oignon. C'est une soupe à l'oignon, c'est tout ce qu'il y a de plus simple. Après moi, je ne suis pas un expert en soupe parce que j'en fais pas beaucoup. Souvent, je l'achète déjà toute faite ou je demande à ma femme de me faire une bonne soupe. Mais j'en ai déjà mangé souvent. La soupe à l'oignon, à chaque fois que je l'ai mangée, c'était à des mariages. C'était en fait au milieu de la nuit. Une fois que, tu sais, dans un mariage, tu as un dîner, après tu as ...

**Olivier** : Druhým tradičním pokrmem z oblasti Ile de France je cibulačka, se kterou se setkáváme poměrně často. Je to cibulová polévka, je velmi jednoduchá. Koneckonců nejsem odborník na polévky, protože jich moc nedělám. Často ji kupuji hotovou nebo řeknu mojí ženě, aby mi uvařila dobrou polévku. Ale jedl jsem ji často. Cibulačku, pokaždé, když jsem ji jedl, tak to bylo na svatbách. Bylo to vlastně uprostřed noci. Jakmile, víš, se na svatbě na večeríš, tak pak máš...

**Tereza** : Ah oui, je me rappelle. On a fait un mariage où j'ai aussi mangé de la soupe à l'oignon. C'est la première fois que je l'ai mangée en France.

**Tereza** : Ano, vzpomínám si. Byli jsme na svatbě, na které jsem měla taky cibulačku. Bylo to poprvé, co jsem ji jedla ve Francii.


**Olivier** : Et en fait, c'est souvent ça. C'est un plat dans les mariages. Alors je ne sais pas si ça tient sa source des mariages, mais je sais qu'ils en parlent même dans Astérix et Obélix, tu vois, c'est que c'est vraiment un très très vieux plat. Et donc en fait, dans les mariages, c'est assez courant parce que souvent tu as le dîner de mariage, la soirée où on danse et quand tu commences à être un peu fatigué vers 2 - 3 h du matin, eh ben, soupe à l'oignon pour tout le monde, ça réchauffe tout le monde, ça redonne de l'énergie, c'est très bon. Et puis c'est pareil, c'est facile à préparer, c'est pas cher. Donc c'est vrai que c'est assez, c'est assez sympa. Bon, voilà, ça vient de la région parisienne.


**Olivier** : A opravdu tomu tak často je. Je to pokrm, který se jí na svatbách. Takže nevím, jestli pochází ze svateb, ale vím, že se o něm mluví i v Asterixovi a Obelixovi, víš ne, je to opravdu velmi starý pokrm. A vlastně na svatbách je to docela běžné, protože se často pořádá svatební večere, večer se tančí, a když začínáte být kolem druhé až třetí hodiny ranní trochu unavení, tak je cibulačka pro všechny, všechny zahřeje, dodá energii, je to velmi dobré. A je to stejné, snadno se to připravuje, není to drahé. Takže je pravda, že je to docela fajn. No a pochází z pařížského regionu.





# FRANCOUZŠTINA S TERI


LES PLATS RÉGIONAUX


 **Tereza** : Et pour terminer notre tour de France, la dernière région qui nous attend, c'est Centre-Val de Loire avec sa tarte tatin. Donc on va finir sur un petit dessert. Donc j'espère que vous avez déjà assez mangé de plats principaux. On va finir sur quelque chose de sucré.

 **Tereza** : A na závěr našeho putování po Francii nás čeká poslední region Centre-Val de Loire se svým tarte tatin. Takže si dáme na závěr dezertík. Doufám tedy, že už jste snědli dost hlavních chodů. Zakončíme si to něčím sladkým.

 **Olivier** : Alors la tarte Tatin, moi, c'est un dessert que j'adore. Vraiment. Je trouve ça vraiment trop bon. C'est tout simple à préparer. Dans un plat, il faut étaler des pommes dans le fond du plat, rajouter du sucre roux par dessus et ensuite terminer avec une pâte, donc une pâte brisée qu'on vient mettre sur la préparation. Il faut mettre ça au four pendant, je crois que c'est une dix quinze minutes. Il faut que la pâte mais surtout les pommes soient très très cuites et en fait, elles vont devenir pratiquement en compote tellement elles sont cuites et vont devenir très très molles. Et quand c'est servi, il faut retourner ce plat sur l'assiette.

 **Olivier** : Tarte Tatin je dezert, který miluji. Opravdu. Je opravdu moc dobrý. Jeho příprava je velmi jednoduchá. Do misky se na dno rozprostřou jablka, navrch se přidá hnědý cukr a pak se to zakončí těstem, tedy křehkým těstem, které se dá na přípravu. Musí se to ho dát do trouby, myslím, že na deset nebo patnáct minut. Těsto, ale hlavně jablka musí být velmi propečená, a vlastně budou skoro jako kompot, protože jsou tak propečená a budou velmi měkká. A když se to podává, musí se to na talíři obrátit.

 **Olivier** : Donc ça veut dire que sur le dessus de ton assiette, on va voir les pommes et pas la pâte. Et c'est là où c'est intéressant, c'est qu'en fait le sucre des pommes et le sucre roux qu'on a rajouté va former une sorte de caramel qu'on va retrouver sur le dessus de la tarte. Moi, j'adore le caramel, c'est mon petit côté breton. C'est vraiment c'est une tarte qui est vraiment succulente parce qu'elle est toute simple; c'est pommes, caramel, pâte et ça fait très très bien le job. C'est super simple à préparer et ça coûte pas cher aussi. Donc ça je vous le conseille très fortement, très vivement.

 **Olivier** : To znamená, že na talíři uvidíme jablka, a ne těsto. A právě v tom je to zajímavé, že ve skutečnosti cukr z jablek a hnědý cukr, který jsme přidali, vytvoří jakýsi karamel, který najdeme na horní straně koláče. Miluju karamel, to je ta část Bretagne ve mně. Je to opravdu chutný koláč, protože je tak jednoduchý; jsou to jablka, karamel, těsto a úplně to stačí. Je velmi jednoduchý na přípravu a není ani drahý. Takže ho vřele, vřele doporučuji.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX

**Tereza** : Merci beaucoup. Dites-nous en commentaire lequel de ces plats vous attire le plus? Surtout, n'hésitez pas à vous abonner sur notre chaîne HeroHero parce que vous pouvez y retrouver toute la transcription avec la traduction. Donc n'hésitez pas à vous abonner pour mieux comprendre ce podcast et aussi pour regarder quelques idées pour votre prochain voyage en France.

**Tereza** : Děkuji mnohokrát. Řekněte nám v komentářích, které z těchto jídel vás nejvíce oslovilo? A nezapomeňte se přihlásit k odběru našeho kanálu na HeroHero, protože tam najdete celý přepis i s překladem. Takže se neváhejte přihlásit k odběru, abyste lépe porozuměli tomuto podcastu a také se podívali na některé další nápady pro vaši příští cestu do Francie.

**Olivier** : Vous pourrez également y retrouver quelques recettes. Elles ne sont pas toutes dans HeroHero, mais on en fait pas mal aussi. Ça permet d'apprendre du vocabulaire. Et puis voilà de cuisiner des plats français qui sont assez sympa.

**Olivier** : Najdete tam také několik receptů. Ne všechny jsou na HeroHero, ale děláme jich také dost. Je to skvělý způsob, jak se naučit slovíčka. A můžete si zde uvařit i některá francouzská jídla, která jsou dost dobrá.

**Tereza** : Sinon, de notre part, on vous souhaite une très très belle journée. Moi, je voudrais remercier encore mon mari Olivier de nous avoir rejoint aujourd'hui.

**Tereza** : Jinak vám z naší strany přejeme krásný den. Ráda bych ještě jednou poděkovala svému manželovi Olivierovi, že se k nám dnes připojil.


**Olivier** : Merci beaucoup de m'avoir invité et puis, merci à tous de nous avoir écouté. Ça nous a fait super plaisir. En tout cas, on a pris du plaisir à faire ce podcast. Et puis voilà, si vous avez des idées, n'hésitez pas aussi à les mettre en commentaire. Si vous voulez que je revienne, je reviendrai avec plaisir.


**Olivier** : Děkuji ti moc za pozvání a děkuji vám všem, že jste si nás vyslechli. Bylo mi velkým potěšením. V každém případě jsme se při natáčení tohoto podcastu dobře bavili. Pokud máte nějaké nápady, neváhejte je napsat do komentářů. Pokud budete chtít, abych se vrátil, rád tak učiním.




# FRANCOUZŠTINA S TERI

LES PLATS RÉGIONAUX


 **Tereza** : Et aussi si vous avez d'autres questions en ce qui concerne votre prochain voyage en France. Si vous voulez des astuces ou des tips ce qu'il faut manger, ce qu'il faut visiter, n'hésitez pas à m'envoyer un message sur Instagram ou sur HeroHero. On vous souhaite une très très belle journée et bon appétit!

 **Tereza** : A také pokud máte jakékoli další otázky týkající se vaší příští cesty do Francie. Pokud chcete nějaké tipy, co jíst, co navštívit, neváhejte mi napsat na Instagramu nebo na HeroHero. Přejeme vám moc a moc hezký den a dobrou chuť!

 **Olivier** : Bon appétit, effectivement ! Čau čau !

 **Olivier** : Dobrou chuť ! Čau čau !

 **Tereza** : Ahoj ! Au revoir.

 **Tereza** : Ahoj ! Na shledanou.