

## Posudek bakalářské práce

Jméno studenta: Eva Albertová

Název práce: Komentovaný překlad studie La evolución de la alimentación y la gastronomía en España (Ismael Díaz Yubero, La Cocina en su tinta, Biblioteca Nacional de España 2010)

Části hodnocení	Počet bodů
A (1-5) <sup>1</sup> Porozumění, významová správnost, přesnost a úplnost, koherence v překladu	1
B (1-5) <sup>2</sup> Stylistická vhodnost: adekvátnost překladatelských řešení vůči originálu a funkci překladu, koheze, AČV	2
C (1-5) <sup>2</sup> Technická stránka celé práce: Gramatika, pravopis Interpunkce, překlady Převod dat a jmen Bibliografické citace, poznámky pod čarou	1
D (1-5) <sup>1</sup> Překladatelská analýza (aplikace teoretických vědomostí v rozboru a v překladu textu – souvztažnost komentáře a překladu) Argumentace a struktura komentáře včetně míry a vhodnosti příkladů řešení	1
E (1-5) <sup>2</sup> Teoretická podloženost komentáře (kontrastivní lingvistika, translatologie) Zvládnutí tematiky textu a její reflexe ve výchozím a cílovém kulturním prostředí	1
Body celkem	6

Poznámky hodnotitele a témata k diskusi:

Výchozí španělský text je psán velmi obtížným jazykem, autor si libuje v dlouhých souvětích a snaží se vnést do kulinářského tématu i prvky filozofické, politické, historické. Právě tato přílišná komplikovanost výchozího textu – jehož téma je přitom velmi konkrétní a zajímavé – byla při překladu zjevně nejobtížnější. Po trochu škobrtavém rozjezdu (několik drobných stylistických výhrad mám hlavně k prvním stránkám překladu, též jediný překlep je hned na str. 9) však Albertová našla způsob, jak se se složitými konstrukcemi vypořádat, který posléze vysvětluje a obhajuje v kvalitní překladatelské analýze. Kromě stylistické obtížnosti skýtal text další řadu úskalí především v kulinářské terminologii – zde Albertová ve správném poměru využívá vnitřní vysvětlivky a komentáře pod čarou. Je třeba ocenit pečlivost, s níž dohledala jména historických postav a použila je ve správné podobě – např. české verze panovnických jmen; dokonce opravila i jméno chybně uvedené v originálním textu a uvedla na pravou míru nejasnou pasáž o *Bonvivánské koleji* (str. 15). Též jsou přesně dohledány názvy u nás méně známých plodin a adekvátně přeloženy názvy nemocí, institucí apod. K překladu Albertová přistoupila i tvůrčím způsobem, když převádí do češtiny „mluvící“ názvy receptů vzniklých z nedostatku (*hladobijec, hloupolévka* atd., str. 16). Celkově považuji práci za velmi kvalitní, po drobných úpravách by bylo jistě zajímavé text někde publikovat jako úvod do španělské kuchyně.

**Doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení výborně.**

V Praze dne: 3. 9. 2014

Vedoucí práce: PhDr. Anežka Charvátová

---

<sup>1</sup> 4 nebo 5 bodů znamená, že práce nemůže být doporučena k obhajobě

<sup>2</sup> 5 bodů znamená, že práce nemůže být doporučena k obhajobě