

Masterchef: The Translation of a Cross-breed Genre

Zuzana Žlebková

Bachelor's Thesis
2016

 **Tomas Bata University in Zlín**
Faculty of Humanities

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta humanitních studií
Ústav moderních jazyků a literatur
akademický rok: 2015/2016

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Zuzana Žlebková**
Osobní číslo: **H13599**
Studijní program: **B7310 Filologie**
Studijní obor: **Anglický jazyk pro manažerskou praxi**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: *Masterchef*: **Překlad smíšeného žánru**

Zásady pro vypracování:

Studium odborné literatury zaměřené na překlad
Komparativní analýza americké verze pořadu s českou verzí
Překlad konkrétních děl americké televizní soutěže *Masterchef*
Analýza překladatelských problémů
Vyvození a formulace závěrů práce

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Baker, Mona. 2006. In Other Words. New York: Routledge.

Fišer, Zbyněk. 2009. Překlad jako kreativní proces: Teorie a praxe funkcionalistického překládání. Brno: Host.

Gerdhart, Cornelia, Maximiliane Frobenius, and Susanne Ley. 2013. Culinary Linguistics: The Chef's Special. Amsterdam: John Benjamins.

Munday, Jeremy. 2001. Introducing Translation Studies. London: Routledge.

Oren, Tasha. 2013. "On the Line: Format, Cooking and Competition as Television Values." Critical Studies in Television 8 (2): 20-35.

Vedoucí bakalářské práce:

PhDr. Katarína Nemčoková, Ph.D.

Ústav moderních jazyků a literatur

Datum zadání bakalářské práce:

13. listopadu 2015

Termín odevzdání bakalářské práce:

6. května 2016

Ve Zlíně dne 16. prosince 2015


doc. Ing. Anežka Lengálová, Ph.D.
děkanka




PhDr. Katarína Nemčoková, Ph.D.
ředitelka ústavu

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- odevzdáním bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské práce využít ke komerčním účelům.

Prohlašuji, že

- elektronická a tištěná verze bakalářské práce jsou totožné;
- na bakalářské práci jsem pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.

Ve Zlíně ...4.5.2016

.....
Zubková

1) zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47b Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydávaje zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

2) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

3) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst.

3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo učít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá překladem amerického televizního pořadu *Masterchef*. Analyzuje problémy, které se mohou v překladu objevit. Pojednává o kombinaci žánrů, ze kterých se *Masterchef* skládá a o důležitosti zachování vlivu, který má výchozí text na svou cílovou skupinu diváků. Teoretická část zahrnuje tři úrovně překladu: lexikologickou, gramatickou a textovou. Každá část teorie je podpořena praktickými příklady. Analytická část se týká porovnání dvou verzí překladu: autora bakalářské práce s verzí autora titulků. Zabývá se konkrétními překlady profesionalismů, idiomů, frázových sloves a terminologie, stejně tak stylistických prostředků a analyzuje nejvhodnější překladové metody a strategie.

Klíčová slova: *Masterchef*, vaření, překlad, výchozí skupina diváků, cílová skupina diváků, výchozí text, cílový text, výchozí jazyk, cílový jazyk, pořady o vaření.

ABSTRACT

This bachelor thesis focuses on translation of the American TV show *Masterchef*. It analyzes problems that may appear in translation. It discusses the combination of genres *Masterchef* consists of and the importance of maintaining the impact of the source text on its audience. The theoretical part includes three levels of translation: lexicological, grammatical and textual. Each part of the theory is supported by practical examples. The analytical part contains a comparison of two versions of the translation: the thesis author's with the subtitle creator's version. It deals with the concrete translations of professionalisms, idioms, phrasal verbs and terminology as well as stylistic means and it analyzes the most appropriate translation methods and strategies.

Keywords: *Masterchef*, cooking, translation, source audience, target audience, source text, target text, source language, target language, cooking show.

ACKNOWLEDGEMENTS

I would like to thank my supervisor PhDr. Katarína Nemčoková for all her advice, patience and kind approach. I would also like to thank my parents, family and friends for their support during my studies.

CONTENTS

CONTENTS	8
INTRODUCTION	11
I. THEORY.....	12
1 GENRE.....	13
1.1 DEFINING THE GENRE.....	13
1.2 TELEVISION SHOWS.....	13
1.3 COOKING SHOWS AS A TELEVISION GENRE.....	13
1.3.1 Hybrid genre	14
2 TRANSLATION OF MASTERCHEF	15
2.1 PURPOSE OF THE TRANSLATION	15
2.2 TRANSLATION STRATEGIES	15
2.2.1 Domestication	16
2.2.2 Foreignization	16
2.2.3 Methods used by professionals	16
3 LEXICAL LEVEL	18
3.1 LEXICAL MEANING	18
3.1.1 Masterchef and propositional meaning.....	18
3.1.2 Masterchef and expressive meaning.....	18
3.1.3 Masterchef and presupposed meaning.....	18
3.1.4 Masterchef and evoked meaning	19
3.2 LEXICAL NON-EQUIVALENCE	19
3.3 COLLOCATIONS, IDIOMS AND FIXED EXPRESSIONS.....	19
4 GRAMMATICAL LEVEL	21
4.1 MORPHOLOGY AND SYNTAX	22
4.1.1 Gender.....	22
4.1.2 Number	22
4.1.3 Person	22
5 TEXTUAL LEVEL	24
5.1 TRANSLATION SHIFTS.....	24
5.2 TEXTUAL EQUIVALENCE	24
5.3 STYLISTICS.....	25

5.3.1 Expressive means and stylistic devices	25
5.3.2 Emotiveness.....	26
5.4 FORMALITY.....	26
II. ANALYSIS.....	28
6 LEXICAL LEVEL	29
6.1 TERMINOLOGY	29
6.1.1 Example 1	29
6.1.2 Example 2	29
6.1.3 Example 3	30
6.1.4 Example 4	31
6.1.5 Example 5	32
6.2 IDIOMS	33
6.2.1 Example 1	33
6.2.2 Example 2	33
6.2.3 Example 3	34
6.2.4 Example 4	34
6.3 PHRASAL VERBS	35
6.3.1 Example 1	35
6.3.2 Example 2	35
6.3.3 Example 3	35
7 GRAMMATICAL LEVEL	37
7.1 WORD ORDER	37
7.1.1 Example 1	37
7.1.2 Example 2	37
7.1.3 Example 3	38
7.2 GRAMMATICAL CATEGORIES.....	38
7.2.1 Gender.....	38
7.2.2 Number	39
7.2.3 Person	39
8 TEXTUAL LEVEL	41
8.1 TRANSLATION SHIFTS.....	41
8.2 EXPRESSIVE MEANS AND STYLISTIC DEVICES.....	41
8.2.1 Lexical expressive means and stylistic devices	41
8.2.2 Interjections	43
CONCLUSION	45

BIBLIOGRAPHY	47
APPENDICES	51

INTRODUCTION

Cooking shows reflect the evolution of cooking itself. A few decades ago, cooking was considered a duty of women. Nowadays, not only the role of women changes but in some aspects also the attitude to life undergo certain changes. People started to truly think about their own health and lifestyle. Being aware of good-quality nourishment and its importance is becoming every individual's social responsibility. With the new role of cooking in our lives came television cooking programs. Cooking in television today might be seen as the source of information and entertainment.

Cooking competitions combine features of many genres, not only preparation of food. One of the best known and most watched TV cooking contests worldwide is *Masterchef*, an American TV show presenting the melting pot of American cooking. The competitive character, variety of cultures, professional judges together with amateur cooks and their skills are supported by the language that is used through the entire show. The professional terminology and formal language interchanges with high level of informality, taboo words and swear words, slang and various idiolects.

Masterchef became so popular it reached quickly over the USA borders. It was broadcast on various national televisions, usually translated or subtitled, or national licensed versions with local teams were made in various parts of the world. In my paper, I focus on the first episode of the fifth season of American *Masterchef* and I analyze two independent versions of this episode's translation. The thesis is divided into two parts, theory and analysis. The theoretical part discusses basic concepts, strategies and methods. It provide basis for the analytical part where practical examples are explored in more detail.

The aim of this thesis is to look at *Masterchef* as a specific mixture of genres and consequently seek the most appropriate strategies for translation. The thesis should analyze and discuss various problems concerning translation. As a result, it should be able to propose ways how to interpret the blending of professional cooking and entertainment. Finally, the main objective is to assess the suitability of cross-cultural code-switching and domestication of the language as well as to conclude the necessary steps to provide an adequate translation.

I.

THEORY

1 GENRE

The first chapter focuses on defining the genre of cooking shows. Considering their typical features, properties and styles, for example the specific use of language, the aim is to analyze whether the cooking shows might be classified as an independent genre.

1.1 Defining the genre

The first paragraph introduces the genre definition and its importance. Before the translation of *Masterchef* itself might be provided, the text should be understood properly. Therefore, the evaluation and analysis of the genre is crucial. With the regard of its target viewers as well as the engagement of media that form the culture, the television genres are probably best perceived as cultural categories. According to Mittel, the categorization of genres reflects social and cultural differences. Furthermore, the identification of broad categories as comedy or drama might be essential, but the key features play an important role as well (2004, xii). Apart from shaping culture, apprehension of different cultures or assumption of target viewers is important as well. Moreover, the television and its genres form the social world. As O'Donnell claims, cultural standards are interrelated with some rules that the TV genre categorization should follow (2013, 90).

1.2 Television shows

In the following paragraph the genres of TV shows are discussed. Considering the frequency of appearance on the television, various television genres are probably perceived as common or usual by the targeted audience. These extensive types of television genres are comedies, situational comedies, dramas, talk shows or reality shows, etc. Additionally, these broad types usually are divided into subtypes – subgenres, e.g. soap operas, animated situational comedies, family dramas or crime shows and others (O'Donnell 2013, 91). As only relatively small amount of academic sources deal with cooking in the television, the classification of cooking competition shows as a specific genre might be complicated.

1.3 Cooking shows as a television genre

According to O'Donnell's explanation, various types of television programs share similar conventions. Consequently, they are classified in groups. Concerning the features of reality shows that the author states, they might be regarded as similar to cooking competitions.

Not only the competitors appearing in the TV are talented, they are common people expressing their own life stories. The aim of the competitors is usually winning a prize as well as a title. The competition as a whole is divided into episodes the duration of which is often about 60 minutes (O'Donnel, 91-93). Furthermore, as Bingell claims, the television reality shows include certain features:

- representation of reality
- dramatization of actions that happened in the past
- portrayal of people that live or work in follow-up virtual consecution (2008: 190)

Considering the attributes of cooking competitions in comparison to authors' illustrations, they may be classified as TV reality shows. Collins also believes that cooking shows reflects the shift of cooking in people's lives which happened in recent decades. It became a source of entertainment, not the duty of women (Collins 2009, 4). Therefore, the communicative purpose of preparing food in the television might be complex: to entertain the viewer, to inform, to pass an experience, to share a passion, etc. To conclude, cooking shows may probably be regarded as a mixture of various well-established genres which are discussed in the following subchapter.

1.3.1 Hybrid genre

The last paragraph dealing with genres focuses on the blending of the genres. Various TV programs are combining more than one genre. These merge for instance document and drama, document and soap operas, drama and comedy, etc. In addition, some literature sources and some authors nowadays use the blended versions of the genres: docudrama, docusoap, (Bingel 2008) or dramedy (O'Donnel 2013). As for the Masterchef, it is also a mixture of drama, reality and competition. The professional chefs often show their skills. In many situations they try to lead the competitors and give them part of their experience. Moreover, the target audience might also learn from the professionals as they explain their actions step by step. Possibly, this genre is becoming popular and the shows concerning cooking occur in TV frequently, not only in America (Masterchef Australia, Czech Republic, Junior Masterchef). To conclude, in all likelihood the blended version and an independent genre of cooking in television may appear in the future.

2 TRANSLATION OF MASTERCHEF

The cross-breed impression that Masterchef evokes might be seen in the connection of two main human properties: eating and speaking. Masterchef portrays the relation of food and language and how both of them form relationships among people. As the author claims, language and food “depend on the social context and their actual use by people at a specific moment for their meaning” (Gerhardt, Frobenius and Ley 2013, 4). These basic human attributes may show people’s class, ethnicity, distinctive culture or character. The translation should consider all the aspects of this interrelation.

2.1 Purpose of the translation

Cooking competitions undergoing significant changes might be understood as purposeful and powerful cultural symbols (Oren 2013, 22). Understanding the purpose of the Masterchef indicates the purpose of the translation. Oren also discusses the narrative character that the program contains and its supplementation with conventions. The mixture of features is omnipresent: on one hand, chefs demonstrate the preparation of food; on the other hand, the show tries to catch the viewer’s attention by shocking situations and by humiliating of the less successful contestants’ dishes. The translators should deal with the translation with the awareness of the final effect that Masterchef tends to provide. Moreover, this kind of translation usually results into subtitles. Therefore, as Bannon suggests, they should be similar as interpreting and provide the exact purpose as the original text: from entertaining to frightening the target audience (2009, 2010, 3). To conclude, the translation of Masterchef should be careful to cultural conventions, objectives of the original program producers and it has to keep the resulting impact on the target viewers.

2.2 Translation strategies

As Fišer states the genres in translation play a very important role. The target audience recognizes essential text characteristics and consequently expects a particular function and features based on their knowledge of the genre. The author continues with illustrations of signals that the genre provides (2009, 113). The interaction of different genres, as it might be seen also in Masterchef, allows the viewers to create and understand genres’ characteristics and their consequent transformation into certain expectations of communicated message.

For example, if the episode starts as a narration, the audience might expect an interesting ending (whether it is a happy one or not). If the features of professional cooking are promoted, the audience may assume to learn from professional chefs. Moreover, if there are signs of competition, the target viewers should foresee both victory and defeat. The translated version should preserve the communicative aim of the genre. As a result, selection of most appropriate translation strategies is inevitable.

2.2.1 Domestication

As Munday explains the foreign effect is minimalized in order to keep fluency of target language by using domestication as translational method. The audience might consequently feel the “invisibility” of translation as the words seem more natural and familiar to them. The main objective of domestication is to adapt the target text to the audience as much as possible (2001, 146). In *Masterchef*, this strategy could be commonly used when addressing food that appears in both cultures but the target language has different meaning of the source term, e.g. “bread pudding” and “žemlovka”.

2.2.2 Foreignization

Munday continues with the illustrations of foreignization. This method is often used when the text producer attempts to emphasize the cultural value the source information provides. In such cases the target audience understands the cultural distinction (2001, 147). Therefore, domestication might have harming effect to the target text as a whole. In *Masterchef*, translators should choose wisely the translation of traditional food, e. g. “brownies”.

2.2.3 Methods used by professionals

As Baker explains, various techniques might be used when translating texts. They include superordinate translations, use of more neutral words, cultural substitutions, loan words, explanations, paraphrasing, omission and illustrations (2011, 23-43). Translators of *Masterchef* may choose many of these methods. In order to keep the text straightforward and brief, omission might appear. In order to make the text closer to the target audience, the strategy of cultural substitution would probably be used. To achieve a better understanding of the particular dish, the translators perhaps decide to paraphrase with explanations. However, the translators should consider the length of text as the aim of subtitles is to be sententious. Because the target audience is provided with visual

illustrations, they are allowed to see the food, in some cases, the translators possibly decide not to translate the source words. In conclusion, Masterchef translations have to be thought of carefully with all the aspects of interrelated genres it contains.

3 LEXICAL LEVEL

3.1 Lexical meaning

In her book *In other words*, Baker illustrates basic types of meaning that have to be distinguished. Every word has its unique meaning and the certain value that every individual word carries (2011, 11-14). Following paragraphs discuss propositional, expressive, presupposed and evoked meaning and the translational problems it might cause.

3.1.1 Masterchef and propositional meaning

Translation of Masterchef might not be inaccurate considering propositional meaning. It portrays the relation between a particular word and the reality. Mistakes are not probably going to happen when translating particular food or cuisine. In addition to this, the translation is supported by visual means, so the translators could provide an exact compensation of terms.

3.1.2 Masterchef and expressive meaning

Expressive meaning of words is related to the emotions and attitudes of the speaker. For translators of Masterchef, the evaluation of a particular speaker's emotion, attitude and state is obvious from the way they speak, shout or emphasize words in sentences. Furthermore, the understanding of expressive meaning is perhaps less difficult for spoken language. In this respect, the translation of Masterchef to Czech language might be highly equivalent to the source language.

3.1.3 Masterchef and presupposed meaning

Problems that may occur regarding presupposed meaning are divided into two types: selectional and collocational restrictions. Selectional restrictions are connected to the function of a word that relates to the properties of the word's semantic meaning. It often appears when the translation gives inanimate subject properties of a human subject or vice versa. Consequently, the effect is not natural. Regarding Masterchef, the inanimate subjects appear very frequently. The unnatural effect might be caused while using the same word, but when active voice is replaced by passive voice, for example "the shrimp cooked themselves" instead of "the shrimp were cooked". On the other hand, "krevety se vařily" sounds perfectly correct in Czech language.

Collocational restrictions might be more difficult to understand. They are connected to the arbitrariness of the words co-occurring together. In addition, the logical reason for their usage is absent. However, collocations appear in languages very often. In *Masterchef*, it is a high possibility for this to occur, e. g. “chilli flakes” should not be translated as “chilli vločky” because of the unnatural impression it gives.

3.1.4 Masterchef and evoked meaning

The language in *Masterchef* includes various dialects and registers. English dialogues are a mixture of registers (Munday 2001, 140). According to Baker’s illustrations, registers are relevant for certain situations and are closely related to Field, Tenor and Mode (Halliday 1985, 29). As for the dialects, they may vary in relation to geography (British dialect, American dialect, Irish dialect), temporal features (age of the speakers or historical periods when the language is used) or social factors (e.g. class distinction). Considering the register, the author explains that the situational role the language plays is interrelated to the particular situations (Baker 2011, 13). Moreover, the contestants and judges in *Masterchef* modify their language according to the concrete state of their emotions. In addition to this, they use different linguistic items under the pressure (“bugger!”) than they use when they are delighted by the background atmosphere. To provide a successful translation, the particular dialects have to be recognized.

3.2 Lexical non-equivalence

Many words in *Masterchef* deal with absent equivalent in target language. According to Baker some of the terms are understood by the culture of target viewers but the word expressing the term does not exist (2011, 18-19). In some cases languages carry a different meaning of words; e. g. a frequently used word “chef” has a different meaning in source language than the translated term “šéf” that is semantically more complex. The problems of hyponyms and superordinate words is likely to appear, e. g. the word “venison” should not be concretized as “srnčí” (as an equivalent of “game”) or “maso z jelena” (“deer meat”) because the target language lacks hyponym word and therefore the added information that the use of hyponymy in target language provides might be incorrect.

3.3 Collocations, idioms and fixed expressions

Propositional meaning is not logically followed in collocations. Baker discusses the problems in translation that may often occur in order to preserve the attraction that

collocation catches (2011, 52). The translator might be hypnotized by the source text very easily and therefore, the collocation in target language has an unnatural character. The meaning is frequently misinterpreted and consequently the message that target text as well. It is necessary for translator to understand the difference between the figurative meaning and the secondary meaning that the collocations may contain (Heylen and Maxwell 1994, 299-300).

As for the idioms, Adelnia and Dastjerdi (2011, 880) classify these fixed expressions in five categories:

- 1) Colloquialisms
- 2) Proverbs
- 3) Slang
- 4) Allusions
- 5) Phrasal Verbs

It is very important for the translator to recognize idiomatic and non-idiomatic expressions. Therefore, the awareness of cultural differences is crucial as the meaning of idioms is hardly understandable for different cultures. Idioms should not be translated by literal translations but they should not be omitted neither. Authors suggest various ways how idioms could be translated, all of which are connected to the context where the idioms are used. Because idioms occur in both English and Czech language, similar meaning with similar or slightly different form of idioms may be used. Some translators might decide to paraphrase idioms. On the other hand, if an idiomatic equivalent is missing in target language, the strategy of omission would probably appear as well.

4 GRAMMATICAL LEVEL

Spoken language is very different from the written language. As it was stated before, Masterchef is mixing more genres and features. The fact that the language used is spoken, the translation consequently has to deal with the spoken character of language. According to Rayner important steps have to precede the translation of spoken language. Firstly, the speech has to be recognized and synthesized. Consequently, the language might be analyzed, properly understood and generated. Finally, the translation can be provided, but it requires a “multilingual approach” (2000, 2-3). Moreover, the translator should be aware of the difference between spoken and written grammar.

According to Carter and McCarthy the representation of spoken grammar in written words is not easy. The grammar of spoken language is influenced by its basic features:

- Real time, not planned
- Face to face communication
- Connection to social and interpersonal situation
- Exist on a continuum (Carter and McCarthy 2006, 82)

What might be difficult for translation is the occurrence of certain elements, e. g. turn-taking of the participants of communication that cannot be represented only as transformation of one sentence to another or the use of simple phrases, single words and incomplete sentences. Moreover, movement of pitch may be implied as well as pauses or interruption by breath-taking. Structures are often not complete or even abandoned and that results in misunderstanding. Also subordinate clauses might miss a main clause to connect to. When the speaker feels the word is not needed, they decide not to mention it. As a consequence, omission or ellipsis is usual. Nevertheless, incorrect grammatical structures could probably be accepted by the target audience, even though standard language considers them to be ungrammatical (Carter and McCarthy 2006, 84). As the authors explain, it is caused by its common usage by native speakers who are recognized as well-educated but still these features appear in their spoken language routinely. In Masterchef, some illustrations mentioned by the authors are typical, for example contracted forms of words (gonna, wanna). To conclude, standard grammar of language would be different in written respect than in the spoken respect.

4.1 Morphology and syntax

In comparison to lexical level items which are available as a choice to translator, grammatical structure of sentences, clauses and groups together with sentence functions and semantic roles of words are compulsory. As Baker explains, the correct organization of the message must be provided (2011, 93).

4.1.1 Gender

According to Munday's suggestion, translation studies started to mix with other disciplines, e.g. cultural or gender studies (Munday 2001, 131). The level of gender is important as the way of their addressing in source language may often differ from the target language. As Baker discusses, the grammatical category of gender is not defined in English language. Sometimes the distinction might be made by nouns with reference to males or females or with the use of suffixes. As a result, the dominance that is represented by masculine noun might be missing in the source language (2011, 99). However, the translation of words to Czech language would not probably avoid the masculine or feminine effect that the gender gives. In *Masterchef*, this problem might most frequently appear when addressing male or female home cooks. The Czech translation should probably use both terms "kuchaři" ("male cooks") and "kuchařky" ("female cooks").

4.1.2 Number

Both Czech and English languages have the grammatical category of number. Therefore, the translation will not probably be problematic. On the other hand, some of the nouns are countable in the target language but uncountable in the source language and vice versa. For example the word "shrimp" might be understood as a single shrimp or a group of shrimp. Czech equivalent "kreveta" can provide also plural form of the term: "krevety". Therefore, the translator should understand the context properly to deliver an equivalent translation. As Baker continues, "it may be sometimes necessary [...] to specify plurality or duality in languages which do not normally specify such information" (1992, 87). Not only in languages that do not have dual form of nouns but also when the noun is uncountable, the information about amount should be provided lexically.

4.1.3 Person

One of the most visible differences concerning addressing persons in English language in comparison to Czech language is the absence of "ty" and "vy". As Salzman, Stanlaw and

Adachi state Czech language is able to differ between addressing people with whom addressers are closely related by the use of “ty” and strangers by the use of “vy”. The choice between these two words may indicate not only familiarity, but also age, gender, membership of certain groups (job, family), context or relationships in the working environment, e.g. employer-employee or customer-salesman (2015, 317-318). In addition, degree of politeness might be demonstrated. Taking these aspects into consideration, translation of person may be difficult in Masterchef. The presence of “ty” and “vy” is inevitable and the choice has to be made. The translator would probably use “vy” when contestants address chefs to express their respect. The use of “ty” will perhaps be seen when a professional chef talks to a home cook. Consequently, it might have the impression of the professional’s dominance over the amateur cook.

5 TEXTUAL LEVEL

In previous chapters lexical and grammatical levels of translation were discussed. The last chapter is concerning the textual level, textual equivalence and their importance. All three levels are interrelated and might be seen as a basis for the translation. However, the textual equivalence is problematic in various terms. According to Wolf and Fukari (2007, 174) three models of translation might be used. Textual level is connected to comparative models where the translation is defined as a connection between source and target text. The key areas are translation shifts and equivalents. Nowadays, both are closely related to the development of corpus research.

5.1 Translation shifts

According to Catford's explanation (1965, 80), translation shifts include level shifts and category shifts. The shifts of a category are divided into four groups:

- a) Structure
- b) Class
- c) Unit
- d) Intra-system

As the author suggests, in some cases the translation requires grammatical changes or changes in word categories and grammatical classes. Also changes in rank may occur. Other authors argue that other aspects must be considered as well, e.g. textual, situational and cultural.

5.2 Textual equivalence

In order to create a cohesive and coherent text for target audience, the translator should be aware of the importance of a texture. As Baker (2011, 131-133) illustrates, clauses are elements of lexis and grammar but they have to be perceived as a message. The author continues with the usefulness of word order that might be portrayed as a textual strategy. Textual equivalence is closely related to information flow, the difference between new and given information (theme and rheme) and the information structure. Consequently, the translation should be viewed from more perspectives.

5.3 Stylistics

According to Boase-Berier (2006, 1), each reader of the source text would be influenced by its style. The translator as a reader will then have to make several choices before the translation is created. The outcome is consequently affected by the translator's style because it is included in the target text. The style of source text might be understood in two ways:

- 1) An expression of the choices of the source text's author
- 2) The effects of source text on readers and the translator

The style of target text might be understood in similar ways:

- 1) An expression of choices made by the translator
- 2) The effects of target text on its readers

Boase-Berier concludes that from the stylistic point of view the translation should recognize reading of the source text, evaluation of the text style and the impact on the readers. As a consequence the translator would allow the reader to become included in the text. The attitude of the readers is formed by expressive means and stylistic devices (Zyngier, Chesnokova, Viana 2007, 172).

5.3.1 Expressive means and stylistic devices

Both expressive means and stylistic devices belong to stylistic means but their utilization differs. As Galperin (1977, 24) explains, the forms of expressive means include phonetics, morphology, lexicology, phraseology, syntax and word-building. In the language they operate as logical and emotional intensifiers. For expressive means usually a synonymy with neutral meaning exists. The reader can predict them more easily and their degree of information is lower. One of the strongest expressive means in *Masterchef* is phonetic. The emotional effect is achieved by stress, melody, voice, pauses and many other features.

Stylistic devices function for further intensification of an utterance and consequently emphasize related expressive means (Galperin 1977, 26-28). Stylistic devices support the realization of text author's intention. As it was pointed out previously, not only the content but also the style has to be translated and the effect that the author of the source text wants to achieve has roots in stylistic devices. According to Nord, "a translation has to reproduce the effect [...] on the TT receiver, which means that the stylistic devices used in the target text must be chosen for the primary purpose of the text" (2005, 201). Expressive means and stylistic devices are interrelated. Stylistic devices contain a higher amount of

information and the target audience cannot predict them easily. Miššíková regards them as specific codes that the reader has to decipher.

5.3.2 Emotiveness

In order to fully understand the presence of emotiveness, various authors (Munday, Jackson, Amvela, Miššíková) explain the difference between connotative meaning (emotive) and denotative meaning (referential). As Jackson and Amvela (2000, 57) further discuss, referential meaning “refers to the relationship between a linguistic sign and its denotatum or reference.” On the other hand, emotive meaning creates extra properties of words, such as formal and informal language, slang, colloquial speech, baby language and many others. Considering their prominence, both denotative and connotative meanings are important in a given context and must be preserved in the target text. Miššíková (2003, 45) continues with the illustrations of other types of meanings and the way how they interact. Emotive meaning of lexemes is connected to their logical meaning. In stylistics, a notable degree of importance is attributed to emotional color. The previous paragraphs highlighted expressive means and stylistic devices. Emotiveness of words should be understood as parts of these categories as well.

5.3.2.1 Interjections

In *Masterchef*, interjections appear very frequently. According to Miššíková’s (2003, 44-45) interpretation, this part of speech signifies strong feelings and emotions. As it was pointed out before, the context is essential. Diverse meanings might be expressed by a single interjection. It is the context that helps the target audience to apprehend the speaker’s intension. On the contrary, interjections may be classified in two categories: primary and derivative. The main difference is the logical meaning that primary interjections are lacking but derivative interjections might possess. Accordingly, interjections with logical meaning should be rather regarded as exclamatory words. *Masterchef* includes both types of interjections, thus the concrete examples are going to be analyzed in practical part in more detail.

5.4 Formality

Stylistic level of translation is connected to formal dimension. Hatim and Munday (2004, 162) report three basic levels of language:

- Technical

- Formal
- Informal

The intention of author should be understood. Only then the source text might be reproduced correctly. The authors agreed the shifting of levels to be the greatest error. In addition to this, the formality and informality of the text have to be maintained and translated adequately.

The two varieties of language, spoken and written, affect the level of formality. Masterchef represents the spoken variety: the interlocutor is present, the voice, intonation and gestures are important for the message, colloquial and contracted forms are often used, some sentences might be unfinished or some elements might be omitted but supplied by the situation afterwards. The translator of Masterchef should implement the spoken variety of language into the target text.

II. ANALYSIS

6 LEXICAL LEVEL

As it was mentioned in theoretic part, the code-switching is often used. From the lexical point of view the show considerably blends formal and informal language. Consequently, the Masterchef as a cross-breed genre probably has to be translated with awareness of this diffusion. This chapter focuses on the terminology, idioms, collocations, synonyms, jargon, and phrasal verbs. The genre of cooking competitions might be regarded as a specific field where a high amount of professionalisms is interconnected with colloquial speech. Moreover, various idiolects are expressed as well as regionalisms.

6.1 Terminology

6.1.1 Example 1

Original: When you go into the pantry, look around.

Translator 1: Až vstoupíte do místnosti s ingrediencemi, rozhlédněte se.

“When you enter the room with ingredients, take a look around.”

Translator 2: Až budete ve skladu, rozhlédněte se.

“Once you’re in the storage, take a look around.”

In the first case, the translator chose a strategy with the use of explanation to provide an authentic perception for the target audience. The word “pantry” in the source language evokes slightly different meaning than in the target language. The definition describes rather a place in a house where food is stored before its serving or preparation. On the other hand, the Czech equivalent “sklad” (“storage”) might be understood in number of different connotations (archival store, warehouse, storeroom, etc.) Therefore, the polysemy of the word may mystify the viewer. The words “spíž” or “spižirna” (“pantry or “cellar”) might appear as one of the most common Czech equivalents. However, these describe a room usually at home with fresh and raw food. With regard to the frequency and occurrence of the word, it may be classified as archaic.

6.1.2 Example 2

Original: Can they do what they do here in the Masterchef kitchen?

Translator 1: Dokážou udělat to, kvůli čemu jsou tady, v Masterchef kuchyni?

“Are they able to do the thing, why they are here, in Masterchef kitchen?”

Translator 2: Zvládnou tohle i v kuchyni Masterchefa?

“Will they manage this also in the kitchen of Masterchef?”

According to the purpose of the translation of subtitles, the second translation might be regarded as a better one. The meaning of both sentences seems similar. In the example of Translator 1 the hypnosis of the source text is visible. The second translation attempted to deliver a shorter version while still maintaining the same function. The target Czech audience would receive an understandable translation, moreover, with a better economy of text.

6.1.3 Example 3

Original: I'm making peanut butter bread pudding with a mixed berry compote, chocolate covered pretzels, and a little creme fraiche sauce.

Translator 1: Já připravuji žemlovku s arašídovým máslem a různými druhy nakládaného ovoce, preclíky v čokoládě a trochu tradiční francouzské smetany.

“I am preparing a bread pudding with peanut butter and different kinds of jarred fruits, pretzels in chocolate and a little traditional French cream.”

Translator 2: Děláám žemlovku s burákovým máslem, kompotem z lesních plodů, s čokoládovými preclíky a zakysanou smetanou.

“(I’m) making a bread pudding with peanut butter, compote made of forrest friuts, with chocolate pretzels and a sour cream.”

The most visible difference might be seen in the translation of “peanut butter”. In the first version the translator provided a term “arašídové” which is not colloquial. The second translator, on the other hand, used the term “burákové” which is more likely colloquial, but might seem more natural. Furthermore, in the context with the specific type of spread food, the nominal phrase “burákové máslo” as an equivalent for “peanut butter” is used more frequently in target language, even though it is not typical Czech food.

The term “bread pudding” is compensated in both translations by the word “žemlovka” which presumably provided a close interpretation of the particular pastry to the target viewers. This might be regarded as an example of cultural adaptation. Seemingly the same term “puding” in Czech provides completely different meaning. For this reason this example could be described as false friends.

The second translator provided an adequate translation also for the term “mixed berry compote”. Considering the Czech term “kompot z lesních plodů” (“compote made of forest berries”) used, probably the hypnosis of the target text is present, but the functionality is preserved. On the contrary, the first translator provided a term “nakládané ovoce” (“jarred fruit”) with slightly shifted meaning since the word “berries” correspond indeed to fruit growing in forests only. “Nakládané ovoce” (“jarred fruit”) might include various types of fruits not only in the form of berries. Therefore, the second translation provided a more specific and correspondent translation, the first translation on the other hand, used hyperonymy.

The first translator used a strategy of explanation in the case of “crème fraiche sauce”. The place of origin was mentioned but not the properties of the sauce. The second translation, however, dealt with the translation similarly to the example of “žemlovka” (“bread pudding”). The target audience could consequently better visualize the named ingredient and its taste.

6.1.4 Example 4

Original: It's my ramen stock. I got some chicken bones. I got dashi in there. I'm gonna add a little soy sauce. It's got aromatics. Some ginger. Some garlic.

Translator 1: Je to asijský vývar. Mám tu kuřecí kosti, vývar ze sušených makrel, přidám tam trochu sójové omáčky. Má to tu vůni. Pak ještě zázvor a česnek.

“It is an Asian stock. I have chicken bones here, broth from dry mackerels, I will add a little soy sauce. It has aroma. Then also ginger and garlic.”

Translator 2: Děláám polévku ramen. Mám tu kuřecí kosti, vývar z tuňáka, přidám ještě sójovku. - Kvůli aroma ještě česnek a zázvor.

“I'm doing a ramen soup. I have chicken bones here, tuna broth, I'll add also soy sauce. - For aroma also garlic and ginger.”

Even though the first translator focused on the authenticity of the resulting text, the first sentence is not corresponding. In comparison to the second translator, who decided to keep the term “ramen” from the source text, the first translation delivered too general effect. “Ramen stock” has its origin in Japan. Therefore, it should not be translated as “asijský vývar” because the tradition of the food comes from more concrete part of the world. For some target viewers it might savor of Czech traditional broth. However, the ramen stock

includes other significant ingredients such as eggs or dashi. In conclusion, the second translation is more adequate.

As for dashi, another Japanese ingredient, both translators chose the strategy of explanation. They tried to add more information about the particular ingredient that is typical for Japanese culture in words that would be probably more understandable for the target Czech audience. Nevertheless, the added information about a certain fish might not be correct. As Tsuji (2006, 146) suggests, the most delicious dashi is “made from freshly shaved dried bonito” which contain a meat of mackerel. Consequently, the first translator provided Czech equivalent “sušená makrela” (“dry mackerel“). The second translation though described dashi with tuna that this stock could also include. Yet the source text did not state what kind of fish is used in the ingredient. Taking this fact into consideration, the translator should perhaps keep the source term “dashi” and avoid adding too much information.

6.1.5 Example 5

Original: I'm gonna make a venison chimichurri. I'm a hunter, I cook venison all the time.

Translator 1: Uvařím srnčí chimichurri. Rád lovím a zvěřinu vařím v jednom kuse.

“I'll cook a game chimichurri. I like hunting and venison is what I cook again and again.”

Translator 2: Udělám zvěřinové chimichurri. Chodím lovit. Zvěřinu vařím pořád.

“I'll make venison chimichurri. I go hunting. Venison is what I cook constantly.”

Both translators decided not to translate the term “chimichurri”. As the food might be seen as complex and typical for people from particular regions, the strategy of adaptation might evoke incorrect meaning. As well as the strategy of explanation would perhaps not be a good choice. Regarding the length of explained terms which are usually longer than the source term; this case could result into too long sentence. Therefore, the subtitles might be hard to read and understand for the target viewers.

The source text provided an example of repetition of the term “venison”. The second translator correctly provided a correspondent translation with the use of word “zvěřina”. However, the first translation chose a term “srnčí” (“game”), which is a hyponymy of venison. As a result, the information might be described as non-adequate because the competitor did not specify a particular meat used for his venison.

6.2 Idioms

As it was discussed in theoretic part, idioms usually express the color of a local culture. Their presence in cooking shows in a certain manner supports the blending of various features, informal language replacing the formal one and as a result, the cross-breed impact of the genre. They should be translated carefully. The strategy of literal or word-by-word translations should not be chosen.

6.2.1 Example 1

Original: I don't wanna go home with my tail between my legs.

Translator 1: Nemůžu jít domů s neúspěchem.

“I can't go home with failure.”

Translator 2: Nechci odejít jako zpráskaný pes.

“I don't want to leave like a beaten dog.”

Translator 1 applied a strategy of paraphrasing. Concerning idioms, this strategy is used probably the most often, especially when the translator is not able to find any corresponding idiom in target language. The meaning of “neúspěch” (“failure”) is perhaps the same as the original idiom. However, the semantic equivalent is preserved better in the second translation, where the idiom in target language corresponds. Translator 2 decided to use the strategy of similar meaning of the idiom but dissimilar form. In conclusion, the effect that idioms provide is maintained as well as the equivalent semantic meaning. Although, both translations might be regarded as correct.

6.2.2 Example 2

Original: But I am adding a kick to it, so it is all gonna balance out.

Translator 1: Ale dodám tomu šťávu, aby bylo vše vyvážené.

“But I will add a juice to it, so that it would all be balanced.”

Translator 2: Ale ještě to vylepším, takže se to vyváží.

“But I will make it better, so it's going to balance out.”

The idiomatic impression that the source text evokes might be seen also in the first translation. Therefore, Translator 1 used a strategy of similar meaning and different form. As for the level of equivalence of target text, the translation might not be used in different

context. However, in the source text that is dealing with cooking, the term “dodat šťávu” (“add a juice”) is probably equivalent enough and provides also figurative meaning. The second translation chose a strategy of omission. Consequently, the idiomatic sentence is altered into a non-idiomatic expression.

6.2.3 Example 3

Original: I think there are a lot of one-trick ponies in there.

Translator 1: Myslím si, že je tam mnoho lidí, co umí zazářit jen jednou.

“I think there are a lot of people who can shine for just once.”

Translator 2: Myslím, že je tu dost těch, co umí jen jedno.

“I think here is enough of those, who can do just one thing.”

The third example suggests the strategy of omission as probably the best solution. Nevertheless, translator 1 tried to add an idiomatic feeling by the use of term “zazářit” (“shine”). The connotation might be similar as in the source text. However, a slight shift in semantic meaning is probably present there. In the second case the translator omitted the idiomatic expression as well but the meaning is equivalent and should be well understandable for the target audience.

6.2.4 Example 4

Original: You got a lot up your sleeve, right?

Translator 1: Máš nějaká esa v rukávu, je to tak?

“You have some aces in your sleeve, don’t you?”

Translator 2: Vyhrnul sis rukávy, že?

“You tucked your sleeves, didn’t you?”

In the last example, translator 1 used a strategy of similar meaning and form in order to keep the idiomatic character. Because the equivalent expression appears in the target language, translator 1 probably dealt with this case better. In comparison, the second translator decided to keep just the same word but the idiom was paraphrased. The idiomatic expression was not omitted but the intended effect might disappear.

6.3 Phrasal verbs

6.3.1 Example 1

Original: Knives down! Now!

Translator 1: Položit nože, teď!

“Put the knives down, now!” (infinitive)

Translator 2: Položte nože! Ted’!

“Put the knives down! Now!”

Both translations might seem similar. But the first translation is influenced too much by the source sentence. In comparison to English language, expressing obligation through infinitive is not so common in Czech language. The resulting translation provided unnatural effect and perhaps even stylistic inconsistency. Therefore, it might be regarded as hypnosis of the source text.

6.3.2 Example 2

Original: How are you gonna get this back?

Translator 1: Jakým způsobem to znova použiješ?

“What way will you use is again?”

Translator 2: Co místo toho vymyslíš?

“What will you work out instead of that?”

The first translation sticks to the phrasal verb and tried to provide as similar tactics as possible. The expression “get something back” might be described adequately with “znova použít”. Although, in the given context of the situation, the second translator maintained the functionality of message as well even with the decline form the source text and its meaning.

6.3.3 Example 3

Original: I'm gonna crush everybody under my techniques.

Translator 1: S pomocí svých technik všem vytřu zrak.

“With the help of my techniques I am going to wipe everybody’s eyes.”

Translator 2: Všechny svými technikami převálcuju.

“Everybody I will rout with my techniques.”

The semantic meaning that the word “crush” carries is adequately interpreted in both translations. The first translation decided to use idiom while the second translation probably tries to provide as exact expression in target language as possible. The emotiveness of the sentence is caused by the use of metaphor. In both cases the translators kept the assumed intention of source text. In conclusion, idioms might provide the metaphoric character in order to maintain the objective of the source text producer.

7 GRAMMATICAL LEVEL

7.1 Word order

7.1.1 Example 1

Original: There's a lot of pressure in the kitchen.

Translation 1: V kuchyni je velký nátlak.

“In the kitchen there is a big pressure.” (more mental)

Translation 2: V kuchyni je velký tlak.

“In the kitchen there is a big press.” (more physical)

The first example shows the necessity of word order transformation. The source sentence contains two nominal phrases. The recognition of subject is important: in target language, both translators decided to place the subject at the end of the sentence to keep the natural sound. The use of “there” in the source text does not indicate location. In that case, the omission would result into missing information in translated text. According to the first example, strict following of word order of the source sentence might have a bad impact on the translation. In addition, the change of word order might sometimes be a good choice.

7.1.2 Example 2

Original: Definitely you on a plate.

Translator 1: Bezpochyby je to tvé já na talíři.

“Undoubtedly it is yourself on a plate.”

Translator 2: Rozhodně jsi dala na talíř kus sebe.

“Absolutely you gave on a plate a part of yourself.”

In the original text, the immediate context is necessary for the viewer to understand the meaning. In both translated versions the translators added predicate. Considering the second translation, the semantic role of agent was also implied. Moreover, the translator added a grammatical category of gender as well as the past tense. In conclusion, the translations are correspondent to the source text but both provide more information. As a result, the target Czech audience might learn more from the translated sentence than the audience of the source text. Although the information is missing in the source text, they

might be understood by the context, e. g. the process of “putting oneself on a plate” and the added past tense might be read from the situation.

7.1.3 Example 3

Original: I want that apron so badly.

Translator 1: Tak nutně chci tu zástěru.

“(I) so necessarily want that apron.”

Translator 2: Tak moc tu zástěru chci.

“(I) so much want that apron.”

Czech language is grammatically correct even if the personal pronoun is missing. Hypnosis of the source text over the target one might happen very frequently. To provide the natural effect, the translators decided to put the equivalent of adverb “so badly” at the beginning of the sentence. The emphasis is put on the semantic role of patient and therefore, the agent may probably be omitted.

7.2 Grammatical categories

7.2.1 Gender

Original: I put my whole on hold for this.

Translator 1: Celá jsem se tomu obětovala.

“I sacrificed my whole self for it.”

Translator 2: Chtěla jsem začít od začátku.

“I wanted to begin from the beginning.”

As it was pointed out in theoretical part, the grammatical category of gender is not included in English language. However, the gender cannot be simply omitted in Czech language. Translators have to implement gender in the target text which is visible through the suffix – a (as in “chtěla” as an equivalent for “wanted” and “obětovala” as an equivalent for “devoted”). In this case the translators had to deal with an idiom again. Both chose the strategy of paraphrasing. If the sentence stood alone, the member of the source audience could not determine the gender of the interlocutor. The target text provides us again with more information than the source text.

7.2.2 Number

Original: It was called runaway shrimp.

Translator 1: Říká se tomu krevety na útěku.

“It is called runaway shrimp.” (plural)

Translator 2: Kreveta na útěku.

“Runaway shrimp.” (singular)

Even though the grammatical category of number is defined in both languages, the problem in translating non-equivalence may appear. In this example, the target language has the equivalent term for “shrimp” but the translator must express its countability as it is countable in target language. The most problematic part is missing information about the amount of shrimp used by the cook. Accordingly, both translators had to add information that is not provided by the source text and in that terms both translations might be incorrect. Concerning the translation shifts that are mentioned in textual level section, this example may be classified as intra system shifting that is described by change of singular noun to plural.

7.2.3 Person

7.2.3.1 Example 1

Original: Thank you, chef. I won't let you down.

Translator 1: Děkuji, šéfe. Nezklamu Vás.

“Thanks, boss. I won't disappoint you.” (polite addressing of “you”-“Vy”)

Translator 2: Díky, nezklamu vás, šéfe.

“Thanks, I won't disappoint you, boss.” (addressing of group (“you”) through non-capitalized “vy” - incorrect)

According to the situational context, the interlocutor expresses a notable degree of politeness and respect. The translator has to deal with the level of formality that is connected to the two types of addressing in Czech language that were discussed in theoretical part. On one hand, translators tried to implement the addressing correctly. On the other hand, “thank you” is directly addressing the other person and both translators omitted “you”. As a result, they perhaps unconsciously gave the addressing the informal character. The pronoun “you” appears also in the second sentence which was handled well

by the first translator. The problem of the second translator was the absence of capital letter V in “vám” as an equivalent for “you”. Formal addressing of one person in target language requires capital V. Not only from the context but based also on the singular number used (“chef”) the target audience recognize the interlocutor is addressing only one person. To conclude, the information in grammatical category of person must be included too and the level of politeness and formality has to be maintained.

7.2.3.2 Example 2

Original: Don't you worry about me. I'm not worried about you.

Translator 1: O mě se neboj. Já se spíš bojím o tebe.

“Don't worry about me. I'm more worried about you.”

Translator 2: Nestarej se o mě, já se o tebe taky nestarám.

“Don't care about me, I also don't care about you.”

The importance of familiarity and its effect on grammatical category of person was mentioned in theoretical part. In this case the contestant is addressing his rival. Although they are strangers, the translators used “o tebe” (“about you”), which is the informal type of addressing. The level of formality might be assessed by other features: membership of the same group, age of the prolocutor and the relationship between the speakers in their working environment.

8 TEXTUAL LEVEL

8.1 Translation shifts

Original: The last apron in this challenge belongs to... Elizabeth. Congratulations.

Translator 1: Poslední zástěra v této výzvě putuje k... Elizabeth. Gratuluji.

“The last apron in this challenge pilgrims to... Elizabeth. I congratulate (you).”

Translator 2: Poslední zástěra v tomto úkolu... patří... Elizabeth. Gratuluju.

“The last apron in this task... belongs to... Elizabeth. I congratulate (you).”

The first example shows class-shifting. As it was discussed in theoretical part, some translation shifts require a change of grammatical class of words; e. g. noun in source text can become a verb in target text. The word “congratulations” might be classified as interjection or a plural noun. The translated term “gratuluji” that is used by the first translator changed the grammatical category to a verb. The second translation included the suffix –u in the translated term “gratuluju” (“congratulations”) which gave the speech an informal character.

8.2 Expressive means and stylistic devices

8.2.1 Lexical expressive means and stylistic devices

8.2.1.1 Personification

Original: And turn them into an amazing dish good enough to earn you a Masterchef apron.

Translator 1: A vytvoříte z nich úžasné jídlo, dostatečně dobré na to, aby vám zajistilo Masterchef zástěru.

“And create an amazing dish from them, sufficiently good for it to provide you with Masterchef apron.”

Translator 2: A uděláte z nich úžasné jídlo, dost dobré na to, aby vám přineslo zástěru.

“And make an amazing dish from them, good enough for it to bring you an apron.”

Both translators had to deal with correct interpretation of personification. The main reason to express personification adequately is perhaps the metaphorical character that it offers. This figure of speech gives the inanimate objects human characteristics. Probably the most striking human behavior given to an inanimate subject might be seen in the second

translation where the translator decided to transfer the term “earn” as “přineslo” which is an equivalent of “bring”. The word “earn” connected to the concrete dish may show its importance. Of course it has to be a human being who creates the dish. However, it is the dish that plays the most important role.

8.2.1.2 *Synecdoche*

Original: I don't think all of Malibu could eat this portion tonight.

Translator 1: Nemyslím si, že by tuhle porci dnes mohli lidé na Malibu jíst.

“I don't think that people in Malibu could eat this portion today.”

Translator 2: Ani celé Malibu by tohle nesnědlo.

“Not even the whole Malibu would eat this.”

The first translation shows a clear misinterpretation of the meaning. It is necessary to keep the effect that the source text has on its audience. Therefore, in the target text, the meronymic term that is used to refer to a whole should not be translated with added information. In stylistics, this feature is called synecdoche. Translator 1 added information about the people of Malibu. This information is understandable enough from the context and has to be translated adequately. Therefore, the added information is unnecessary and should be omitted in order to maintain the meronymic relation among words.

8.2.1.3 *Metaphor*

Original: Your journey started tonight, and it's ending tonight.

Translator 1: Tvá cesta začala dnes a dnes také skončí.

“Your journey started today and today it is also going to end.”

Translator 2: Tvá cesta soutěží dnes začala a také dneškem skončí.

“Your journey through the competition today started and also this day it is going to end.”

Metaphors are generally defined into categories according to the level of their originality. The use of some metaphors is frequent. In this context the term “journey” is commonly understood as a journey in life. The second translator decided to explain the metaphor a little bit further than the Translator 1 and the source text producer. The information might be connoted from the situation and immediate context. Even though the second translation specified the journey and its connection to the competition, the metaphoric pattern is probably still preserved.

8.2.2 Interjections

8.2.2.1 Example 1

Original: Oh, that smells good.

Translator 1: Páni, to voní skvěle.

“Man, it smells amazing.”

Translator 2: To ale voní.

“It smells so.”

With the use of “oh” the interlocutor expresses various emotions; they can experience disappointment, regret or sorrow. Based on the situation, they might be surprised, shocked, entertained, delighted or many other feelings may precede this interjection. The first translator used a term “páni” (“man”) as an equivalent of “oh”. This is probably best understood as an example of surprise. The emphasis is put on the interjection. As for the rest of the sentence, it ends with adverb “good” but in the first translated version the term “skvěle” (“amazing”) appeared instead. The translator presumably highlights the surprise with this choice even more.

Translator 2 decided to omit the interjection “oh” but used the word “ale” (“so”). This word is usually used as conjunction in Czech language. This example shifts its regular meaning of conjunction to adverb. The translator managed to keep the sentence understandable and simultaneously shortened the expression as a whole.

8.2.2.2 Example 2

Original: Oh, boy. Better not call out my name.

Translator 1: Panečku. Ať nevyvolají moje jméno.

“Wow. If only they won’t call my name.”

Translator 2: A jéje. Snad nezazní moje jméno.

“Oh gee. Hopefully my name won’t be mentioned.”

In this source text the interjection “oh” expresses fear. The following word “boy” is translated with interjections. The interlocutor obviously mentions his inner hope for certain situation development. In this context particles are perhaps used very often in both Czech and English languages. Both examples of interjections include the first type, primary interjections. In other words, they do not provide any other logical meaning as the second type (derivative interjections). If the word “boy” stood alone, the interjection would

probably change into derivative. Other interjections that are present in Masterchef can be regarded as derivative or exclamatory words (“God”) because they possess also logical meaning.

CONCLUSION

The thesis perceived *Masterchef* as a combination of many well-established genres. It blends the features of reality show, cooking show, television contest and entertainment program together with specific expertise program that includes a notable degree of terminology and professionalisms. The thesis considered the evolution of genres and its blending to be present in language used throughout the competition. The impact of this mixture on the target viewers is maintained by number of attributes, such as code-switching from formal to informal language and vice versa, the use of idioms and colloquial words, adding humor and dramatic atmosphere, etc.

The translation pointed out three basic levels of language: lexical, grammatical and textual. All the levels were described in more detail and resulted into definitions of some problems that the translation may bring. The key step for translation is to consider the differences between the source language and the target language in these areas. The potential future translator should learn how to deal with certain types of non-equivalence concerning a specific type of programs. The aim of translation was discussed in a connection to the worldwide success of *Masterchef*. This type of translation results into subtitles. Consequently, various conditions that must be satisfied were pointed out.

The theoretical part discussed problems with non-equivalence at word level and above the word level. Concrete strategies that are used by professionals were suggested and interpreted on practical examples in analytical part. In many cases, the target text has to add certain information that is not present in the source text. It is connected to the morphology and the difference between grammatical categories in Czech and English language.

The strategy of domestication is used very frequently by both translators. It is discussed as an appropriate one. With the use of domestication the target text is able to maintain the impression that the source text has on its audience. The cross-cultural code-switching appeared in translation of terminology. The target text aimed to provide the closeness of the text to the target audience and make it better understand and imagine particular situations. In some cases the translation required a change in word order, paraphrasing or explanation, mainly when the term in source language could not be simply expressed by a single word in the target language.

The translators used the strategy of omission as well. Even though some authors describe it as the most drastic one, the thesis concluded that the main message could still be

interpreted correctly, even if certain parts are omitted. Simultaneously, the length of text is kept short which is a key for creation of subtitles. A sufficient attention must be paid to the choice of translation strategy. Based on the analysis, a number of particular strategies might be regarded as suitable if they are able to provide the natural effect in the target language and to maintain the source text's meaning.

BIBLIOGRAPHY

- Adelnia, Amineh, and Hossein Vahid Dastjerdi. 2011. "Translation of Idioms: A Hard Task for the Translator." *Theory and Practice in Language Studies* 1 (7): 879-883.
- Baker, Mona. 1992. *In Other Words*. New York: Routledge.
- Baker, Mona. 2011. *In Other Words*. New York: Routledge.
- Bannon, D. 2010. *The Elements of Subtitles, Revised and Expanded Edition: A Practical Guide to the Art of Dialogue, Character, Context, Tone and Style in Subtitling*. Raleigh: Lulu Press, Inc.
- Bignell, Jonathan. 2008. *An Introduction to Television Studies*. Second Edition. London: Routledge.
- Boase-Beier, Jean. 2014. *Stylistic Approaches to Translation*. London: Routledge.
- Brost, Lori F. 2000. *Television Cooking Shows: Defining the Genre*. Bloomington: Indiana University.
- Carter Ronald, and Michael McCarthy. 2006. *Cambridge Grammar of English*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Catford, John C. 1965. *A Linguistic Theory of Translation: An Essay on Applied Linguistics*. London: Oxford University Press.
- Collins, Kathleen. 2009. *Watching What We Eat: The Evolution of Television Cooking Shows*. London: Bloomsbury Academic.
- Fišer, Zbyněk. 2009. *Překlad jako kreativní proces: Teorie a praxe funkcionalistického překládání*. Brno: Host.
- Jackson, Howard, and Etienne Zé Amvela. 2000. *Words, Meaning and Vocabulary: An Introduction to Modern English Lexicology*. New York: Continuum.
- Galperin, I. R. 1997. *Stylistics*. Moscow: Higher School Publishing.

- Gambier, Yves, and Luc van Doorslaer. 2013. *Handbook of Translation Studies*. Amsterdam: John Benjamins.
- Gerdhart, Cornelia, Maximiliane Frobenius, and Susanne Ley. 2013. *Culinary Linguistics: The Chef's Special*. Amsterdam: John Benjamins.
- Halliday, M. A. K. 1985. *An Introduction to Functional Grammar*. London: Edward Arnold.
- Hatim, Basil, and Jeremy Munday. 2004. *Translation: An Advanced Resource Book*. New York: Routledge.
- Kövecses, Zoltán. 2010. *Metaphor: A Practical Introduction*. New York: Oxford University Press.
- Leonardi, Vanessa. 2007. *Gender and Ideology in Translation: Do Women and Men Translate Differently?: A Contrastive Analysis from Italian Into English*. Bern: Peter Lang.
- Malmkjær, Kirsten. 2005. *Linguistics and the Language of Translation*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Maxwell Kerry, and Dirk Heylen. 1994. "Lexical Functions and the Translation of Collocations". Papers submitted to the 6th EURALEX International Congress on Lexicography in Amsterdam, The Netherlands, August 30 – September 3.
- Miššiková, Gabriela. 2003. *Linguistic Stylistics*. Nitra: Constantine the Philosopher University in Nitra.
- Mittel, Jason. 2004. *Genre and Television: From Cop Shows to Cartoons in American Culture*. New York: Routledge.
- Munday, Jeremy. 2001. *Introducing Translation Studies*. London: Routledge.
- Myers, R. E. 2009. *Personification, Paradoxes, and Irony: Figures of Speech*. Dayton: Lorenz Educational Press.

- MVSubtitles.com. 2015. "Masterchef (2010) English Subtitles." Accessed February 15.
<https://mvsubtitles.com/masterchef/english-subtitles/672050>.
- Neubert, Albrecht, and Gregory M. Shreve. 1992. *Translation as Text*. London: Kent University Press.
- Nord, Christiane. 2005. *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Translated by Christiane Nord, and Penelope Sparrow. Amsterdam: Rodopi.
- O'Donnell, Victoria. 2013. *Television Criticism*. Second Edition. London: SAGE Publications, Inc.
- Oren, Tasha. 2013. "On the Line: Format, Cooking and Competition as Television Values." *Critical Studies in Television* 8 (2): 20-35.
- Pořady Gordona Ramsayho. 2016. "MasterChef." Accessed February 15.
<http://gordon.ura.cz/masterchef/>.
- Rayner, Manny. 2000. *The Spoken Language Translator*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Salzmann, Zdeněk, James Stanlaw, and Nobuko Adachi. 2015. *Language, Culture, and Society: An Introduction to Linguistic Anthropology*. Boulder: Westview Press.
- Tsuji, Shizuo. 2006. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Tokyo: Kodansha International.
- Wolf, Michaela, and Alexandra Fukari. 2007. *Constructing a Sociology of Translation*. Amsterdam: John Benjamins.
- YouTube. 2016. "Masterchef USA Season 5 Episode 1." YouTube video, 41:48, from a show televised by Shine TV on May 26, 2014. Posted by "Harris Andersen." April 19, 2016. <https://www.youtube.com/watch?v=drXrveckJHc>.

Zyngier, Sonia, Anna Chesnokova, and Vander Viana. 2007. *Acting and Connecting: Cultural Approaches to Language and Literature*. Berlin: LIT Verlag Münster.

APPENDICES

- P I A dialogue list of Masterchef US season 5 episode 1 and the thesis author's translation
- P II The Czech subtitles of Masterchef US season 5 episode 1

APPENDIX P I: A DIALOGUE LIST OF MASTERCHEF US SEASON 5 EPISODE 1 AND THE THESIS AUTHOR'S TRANSLATION

- N Masterchef, the biggest cooking show in the world. Right now, the search is on for a new champion. From coast to coast they came.
Masterchef, největší kuchařská soutěž všech dob. Právě začíná honba za novým vítězem. Přišli ze všech možných koutů světa.
- GE The biggest cooking show on the planet searched the entire country...
Kvůli největší kuchařské soutěži světa jsme prohledali celé státy...
- JB ...for the greatest home cook in America!
abychom objevili nejlepší kuchařskou osobnost Ameriky!
- GR This is Masterchef!
Tohle je Masterchef!
- N Each bring their own story.
Každý má svůj vlastní příběh.
- HCS I'm a marine. I'm a waiter. I'm a real estate agent. I'm a salesman. I'm a school teacher. I'm a student! I'm a stay-at-home mum. I'm a stay-at-home dad!
Jsem voják. Jsem číšník. Jsem realitní agentka. Jsem obchodník. Jsem učitel. Jsem student! Jsem maminka v domácnosti. Jsem otec v domácnosti!
- N And for the thirty best home cooks who earn the chance, they'll have to prove themselves to three of the biggest names in the culinary world: Michelin star chef, Graham Elliot, world-renowned restaurateur, Joe Bastianich, and culinary legend, Gordon Ramsay.
A 30 nejlepších z nich bude mít šanci předvést se před třemi z nejpřednějších jmen ve světě vaření, a těmi jsou: šéfkuchař s Michelinskou hvězdou, Graham Elliot, proslulý majitel světoznámých restaurací, Joe Bastianich a kuchařská legenda, Gordon Ramsay.
- HCS Here they come!
Už přicházejí!
- N This year, the competition will be bigger and more challenging than ever before.
Letos je tahle výzva mnohem větší než kdykoliv předtím.
- GR You got sixty guests, the bride and groom and their wedding!
Máte tam šedesát hostů, nevěstu a ženicha a celou jejich svatbu!
- N Now, the stage is set for America's top home cooks to do the battle.
Nyní je pole volné a připravené na bitvu těch nejlepších amatérských kuchařů Ameriky.
- GR Save your place in the Masterchef kitchen.
Zajistěte si své místo v Masterchef kuchyni.
And tonight they will prove themselves against –
- N Dnes se ukáží před –
- GR I accept that challenge.
Tu výzvu přijímám.
- N – Gordon Ramsay.
Gordonem Ramsaym.
- GR I'll cook alongside all of you.
Budu vařit bok po boku vás všech.
- N After an extensive nationwide search, the Masterchef judges have selected the top 30 best home cooks in America to battle it out for a white apron in the Masterchef kitchen.
Po rozsáhlém pátrání po celé zemi porotci Masterchefa zvolili 30 nejlepších amatérských kuchařů Ameriky, kteří budou moci úspěšným bojem získat Masterchef zástěru.
- BW I've been cooking since I was, like, 12. Now I'm in the Masterchef top 30. You have beat thousands and thousands of people. I said: "This is real."
- Vařil jsem už od doby, kdy mi bylo tak 12. Teď jsem součástí Masterchef top třicítky. Porazíte tisíce a tisíce lidí a feknete si: "Vážně se to děje."
- Kira I'm super passionate about food. And I wanna write cookbooks. I don't wanna go home with my tail between my legs. I want that apron.
Jsem blázen do jídla. A toužím po tom psát kuchařky. Nemůžu jít domů s neúspěchem. Tu zástěru chci.
- Courtney I don't enter competitions that I don't plan on winning. I'm confident enough that I know I'm gonna get an apron. It's just "When am I gonna get an apron."
Nikdy nejdu do ničeho, co neplánuji vyhrát. Věřím si dost na to, abych věděla, že tu zástěru dostanu. Je jen otázkou, kdy tu zástěru dostanu.
- Gordon jr. I am a law school graduate, but I was born into a family that cooks a lot. My dream is to open up a restaurant. Getting that apron really ignites who I am in my journey in life.
Jsem absolvent právnické školy, ale narodil jsem se rodině, která hodně vaří. Mým snem je otevřít si restauraci. Získat zástěru by pro mě znamenalo start mé životní cesty.
- Victoria The game starts right now in this kitchen, I'm getting an apron. The rest of you guys, figure it out amongst yourselves. I'm here to do this.
Hra začíná teď a tady v kuchyni. Tu zástěru získám. Vy ostatní, zařídte si to jak chcete. Já jsem tu od toho, abych to zvládla.
- GR Welcome to the Masterchef kitchen. You are about to do battle in the biggest culinary competition anywhere in the world today. This is the search for the best home cook in America.
Vítejte v Masterchef kuchyni. Chystáte se bojovat v největší celosvětové kuchařské soutěži současnosti. Pátráme po nejlepším amatérském kuchaři Ameriky.
- GE One of you 30 home cooks standing here before us will become America's next Masterchef.
Jeden z vás 30, co tu před námi stojíte, se stane novým americkým Masterchefem.
- JB One of you home cooks will win a quarter of a million dollars.
Jeden z vás kuchařů vyhraje čtvrt milionů dolarů.
- GE One of you will be immortalized in the kitchens of America with your very own cookbook.
Jméno jednoho z vás bude žít věčně v knihovně amerických rodin díky vaší vlastní kuchařce.
- GR And that's not all. There's another prize, the Masterchef trophy. This trophy is the validation of one person's incredible journey from home cook to Masterchef.
A to stále není všechno. Je tu ještě jedna cena. Trofej Masterchef. Tato trofej je odrazem neuvěřitelné cesty jednoho z vás od amatéra k Masterchefovi.
- JB Before any of you get near that trophy, you still have to earn one of these-
Předtím, než se kdokoli z vás k této trofeji přiblíží, musíte si zasloužit jednu tuto-
- GE A Masterchef apron.
zástěru Masterchefa.
- HCS (Applause)
- JB Win an apron and you are in with the chance of becoming this year's Masterchef. If you don't win one, well, you go home.
Vyhrajte zástěru a získáte šanci stát se letošním Masterchefem. Když ji nevyhrajete, bohužel, jdete domů.
- GE We care about one thing and one thing only. And that is, what you put on a plate.

- Jde nám jen o jednu jedinou věc, a tou je: co servírujete na talíři.
- GR Are you ready to face the challenge that can earn you a Masterchef apron? Are you ready?
Jste připraveni čelit výzvě, která vám zajistí Masterchef zástěru? Jste připraveni?
- HCS Yes, chef! (Applause)
Ano, šéfe! (Applause)
- GR You'll be given just one hour to conceive, create and plate one stunning dish. On the face of it, this challenge is simple. Please, turn over your chopping boards.
Máte hodinu na to, abyste vymysleli, vytvořili a připravili jeden vynikající pokrm. Na první pohled se tato výzva může zdát jednoduchá. Prosim, otočte prkénka, co máte před sebou.
- HCS (Laugh)
Smích
- G Oh, what exactly does this mean?
Páni, co to má přesně znamenat?
- Christian When I saw myself in the mirror, I was like, "Damn, I look good." But I have no idea what's in store.
Když jsem se uviděl v zrcadle, pomyslel jsem si, "Vypadám sakra dobře." Ale vůbec netuším, co na nás chystají.
- GR To win an apron, we need you to put yourself on a plate.
Abyste zástěru vybojovali, musíte naservírovat sami sebe.
- GE This is your chance to create a dish that speaks to us about you. Think about your life story and put it on that plate. Show us your signature dish.
Máte příležitost připravit jídlo, které o vás vypovídá. Přemýšlejte o svém životním příběhu, a ten servírujte. Ukažte nám svou specialitu.
- Astrid My signature dish is coriander crusted shrimp because I am from Louisiana, this is me on a plate with a little bit of latina. (5:22)
Mou specialitou jsou krevety v koriandrovém těstíčku. Protože jsem z Louisiany, tohle je mé já na talíři s latinskoamerickým nádechem.
- Tyler I'm gonna make a venison chimichurri. I'm a hunter, I cook venison all the time. It's an homage to me and, and where I grew up. This is me on a plate.
Uvařím srnčí chimichurri. Rád lovím a zvěřinu vařím v jednom kuse. Je to pocta pro mě i pro místo, kde jsem vyrůstal. Tohle je mé já na talíři.
- GR When you go into the pantry, look around. Look at all the incredible items you have at your fingertips. You won't find a better pantry anywhere in the world. Use those ingredients to showcase you and your signature dish. Oh, just one more thing. Not all of you are gonna make it through the next hour. As you cook, we'll be watching your every move, and if we don't like what we see, you will be going home immediately
Až vstoupíte do místnosti s ingrediencemi, rozhlédněte se. Podívejte se na ty neuvěřitelné věci, které máte na dosah ruky. Lepší ingredience nenajde na žádném jiném místě na světě. Díky těmto ingrediencím nám předved'te sebe a svou specialitu. Pozor, ještě jedna věc. V příští hodině to nezvládnete všichni. Zatímco budete vařit, my budeme bedlivě pozorovat každý váš krok, a pokud se nám cokoliv nebude líbit, půjdete bez mrknutí oka rovnou domů.
- D It's insane that they will pull people in the middle of their cook.
Vždyť to je šílené, takhle vyrazit lidi uprostřed jejich vaření.
- Natanya I'm not gonna lie. It is terrifying.
Nebudu lhát. Je to děsivé.
- GR Are you ready?
Jste připraveni?
- HCS Yes, chef!
Ano, šéfe!
- GR Your one hour starts now. Good luck.
Hodina pravdy začíná teď. Zlomte vaz.
- JB The competition begins not at the ranges but in the pantry.
Soutěž nezačíná u sporáku, ale už při výběru ingrediencí.
- Cutter Where is the flour? Where is the flour?
Kde je mouka? Kde je mouka?
- JB This is a signature dish. You have to be disciplined, deciding which of these ingredients they want to cook with. You got to stay clear to your ideas.
Tohle je specialita. Musíte mít disciplínu při výběru těch správných ingrediencí, se kterými chtějí vařit. Musíte mít jasnou představu.
- Big Willie Excuse me. Excuse me.
Promiňte. Pardon.
- Natanya - Sorry.
Promiň.
- Big Willie - Excuse me.
Pardon.
- Big Willie I'm making my white wine apricot chicken. This dish is something that I would do at home. I can really show who I am as a person and then tell my competitors, "You need to be watching out."
Vařím své kuře na meruňkách a bílém víně. Tohle je jídlo, které bych vařil doma. Opravdu dokážu ukázat, kdo jsem a pak říct svým soupeřům, "Mějte oči otevřené."
- Francis Oh, Willie, my chemicals. I love my chemicals, Willie.
Hej, Willie, moje přísady. Mám rád své přísady, Willie.
- Francis My strenghts as a cook really come from my love of technology. I do a lot of molecular gastronomy which involves powders and chemicals. To get this apron, it really means everything to me.
Mé kuchařské přednosti pramení z lásky k technologiím. Hodně se věnuji molekulární gastronomii, která zahrnuje prášky a přísady. Získání té zástěry pro mě znamená skutečně všechno.
- Oh my God!
Bože!
- GR Let's go.
Jdeme na to.
- GR Wow.
Páni.
- JB So the biggest search we've ever had. These are the 30 finalists, the 30 best home cooks in America. We know that these guys can cook. The question is: Can they do what they do here in the Masterchef kitchen? We're gonna eliminate someone immediately. What are we looking for?
Takže to největší pátrání, co jsme tu kdy měli. Toto je těch 30 finalistů, 30 nejlepších amatérských kuchařů v Americe. Víme, že tihle lidé vařit umí. Otázka zní: Dokážou udělat to, kvůli čemu jsou tady, v Masterchef kuchyni? Některé vyloučíme okamžitě. Co vlastně sledujeme?
- GR The way they're organized, disorganized. Are they caked in flour?
Způsob, jakým jsou organizovaní nebo zmatení. Nebo se topí v mouce?
- GE The knife work's got to be right. They've got to be clean.
Práce s nožem musí být přesná. Musí být provedena čistě.
- GR That is the very basics.
To je naprostý základ.
- Elizabeth I'm making peanut butter bread pudding with a mixed berry compote, chocolate covered pretzels, and a little creme fraiche sauce. It shows who I am. I elevate comfort food to a higher level. I'm taking a peanut butter and jelly sandwich and turning it into something you could put on a restaurant menu.
Já připravuji žemlovku s arašídovým máslem a různými druhy nakládaného ovoce, preclíky v čokoládě a trochu tradiční francouzské smetany. Ukáže to mé pravé já. Posunu jednoduché jídlo na vyšší stupeň. Vezmu

- arašídové máslo a želé dezert a udělám z nich něco, co se může objevit na menu v restauraci.
- Gavin I'm making chicken liver ravioli with a fresh-made ricotta. Reducing down probably most of the bottle of wine, some champagne, vinegar. I'm gonna crush everybody under my techniques, and then I'm gonna be making some fresh dough here in a minute.
- Vařím ravioli s kuřecími játry a čerstvou ricottou. Vyvařím skoro celou lahev vína, trochu šampašského a octu. S pomocí svých technik všem vytřu zrak a pak v minutě připravím čerstvé těsto.
- Elise Today I am making blueberry goat cheese and basil hand pies. I've always loved food, but... It's only been in the last year or so that I really realized I don't want to be working in a cubicle for the rest of my life. I want to be cooking for the rest of my life, and I think something as crazy as being on MasterChef is gonna give me the courage to take hold of my dreams. I want that apron with every part of my being. I want to be here so bad and prove that I can do this, and now I know that I can. I know I can.
- Dnes budu péct borůvkové koláče s kozím sýrem a bazalkou. Jídlo jsem vždy milovala, ale... Bylo to až loni, nebo tak nějak, co jsem si skutečně uvdomila, že nechci do konce života dělat kancelářskou práci. Chci po zbytek života vařit a myslím, že něco tak bláznivého, jako účast v Masterchefu mi dodá odvalu k tomu ten sen uskutečnit. Každý kousek mé duše prahne po té zástěře. Chci tu tak moc být a chci dokázat, že na to mám. A teď vím, že to dokážu. Už vím, že ano.
- JB Come on!
Do toho!
- GE Yeah.
Jo!
- JB This smells good. What is it?
Tohle voní dobře. Co to je?
- Dan It's my ramen stock. I got some chicken bones. I got dashi in there. I'm gonna add a little soy sauce. It's got aromatics. Some ginger. Some garlic.
Je to asijský vývar. Mám tu kuřecí kosti, vývar ze sušených makrel, přidám tam trochu sójové omáčky. Má to tu vůni. Pak ještě zázvor a česnek.
- GE It smells amazing.
Voní to úžasně.
- GR Let's go, guys.
Jdem na to, lidi.
- GR Willie, all right, what are you doing?
Dobře Willie, co tvoříš ty?
- Big Willie Right now I'm making my sauce for my chicken.
Právě dělám omáčku ke kuřeti.
- GR What's in there?
Co v ní je?
- Big Willie Apricot preserves, white wine, but I am adding a kick to it, so it is all gonna balance out.
Nakládám meruňky, bílé víno, ale dodám tomu šťávu, aby bylo vše vyvážené.
- GR Good luck.
Hodně štěstí.
- GE Tyler.
Tylere.
- Tyler Hey, chefs, how are you?
Ahoj, šéfové, jak je?
- GE Good, good. What are you making?
Dobře, dobře. Co připravuješ?
- Tyler Venison.
Zvěřinu.
- JB Is this sauce finished already?
Ta omáčka už je hotová?
- Tyler Yes, sir. It's a chimichurri.
Ano, pane. Je to chimichurri.
- GE What is that?
Co to je?
- GE Might want to make sure you go back and taste that.
Je třeba se ujistit, že se k tomu ještě vrátíš a ochutnáš to.
- GR Gavin.
Gavine.
- Gavin Yes, sir.
Ano, pane.
- GR You're making so many things. You are doing ricotta.
Děláš tolik věcí najednou. Děláš ricottu.
- Gavin Yes.
Ano.
- GR You're making fresh pasta.
Děláš čerstvé těstoviny.
- Gavin Yes.
Ano.
- GR Why making something so complicated?
Proč děláš všechno tak složité?
- Gavin Cause you know what? I don't think anybody here else has the techniques that I do.
Chcete vědět proč? Nemyslím si, že tu kdokoliv jiný postupuje tak, jako já.
- GR So that is the chicken liver. Taste it. Quick. What's the one thing that needs?
Takže toto jsou kuřecí játra. Ochutnej. Rychle. Jedna věc tomu chybí, že?
- Gavin Salt.
Sůl.
- Francis Bugger!
Sakra práce!
- Francis I've broken my syringe, and I have absolutely no idea what to do. I brought this from home. They don't have them here. I need a syringe to pump my spaghetti with these.
Rozbil jsem si stříkačku. Teď vůbec nevím, co budu dělat. Donesl jsem si ji z domu. Tady takové nemají. Potřebuju stříkačku, protože přes ni protlačím špagety.
- GR All of you, stop! Knives down! Now! I told you we were watching every move. We told you some of you will not make it through the hour.
Všichni se zastavte! Položit nože, teď! Říkal jsem, že sledujeme každý váš krok. A řekli jsme také, že někteří z vás to v příští hodině nezvládnou.
- Gavin Oh, boy. Better not call out my name. He did call out the salt issue. I fixed it immediately. Hopefully, hopefully, hopefully he doesn't call me out.
Pánečku. Ať nevyvolají moje jméno. Už zmínil tu věc se solí. Hned jsem to napravil. Doufám, doufám, doufám, že nevyvolají mě.
- Francis My syringe broke right at the beginning of all my magic molecular bullocks. So this point I'm thinking I've got no chance.
Stříkačka se mi rozbila hned ze začátku a všechna esa zůstala v rukávu. Takže v téhle chvíli myslím, že nemám nejmenší šanci.
- Tyler I know my chimichurri was a mess, but I can make it better. To be handed an apron... Means everything. I can't go home.
Vím, že to chimichurri nestálo za nic, ale dokážu to líp. Dostat tu zástěru... Pro mě znamená všechno. Nemůžu jít domů.
- GR Right now one of you will be leaving Masterchef. 25 minutes to go.
Právě teď jeden z vás Masterchefa opustí. 25 minut do konce.
- N It's the first day in the Masterchef kitchen for 30 home cooks who are preparing their signature dishes in hopes of winning a coveted white apron.
Dnešek je prvním dnem v Masterchef kuchyni. Našich 30 kuchařů připravuje své speciality v naději, že vyhrají vysněnou bílou zástěru.
- GR All of you, stop! We told you some of you will not make it through the hour. Gavin, from the minute you started cooking, you've forgotten the most important ingredient. You're not tasting anything as you cook. Chicken liver pate - bland. It's just not Masterchef. Turn off your gas. You are out of the competition. The rest of you, continue.

Všichni se zastavte! Řekli jsme vám, že někteří z vás to v příští hodině nezvládnou. Gavine, od první minuty, co jsi začal vařit, jsi ignoroval nejzásadnější přísadu. Když vaříš, nic neochutnáváš. Kuřecí játra - bez chuti. To prostě není Masterchef. Vypni plyn. V soutěži končíš. Vy ostatní, pokračujte.

Oh, my god.

Proboha.

Gavin There's a lot of pressure in the kitchen. You know, going into this, I was like, "Oh, it's not gonna be that hard." But with all the frantic activity going on around you, it's a lot more difficult than I thought.

V kuchyni je velký nátlak. Víte, když jsem do toho šel, řekl jsem si, "No, nebude to tak těžké." Ale se vši tou zběsilou akcí, která se odehrává všude kolem vás, je to mnohem náročnější, než jsem si myslel.

GR 20 minutes to go. Really focus on you on a plate. Francis, how are you doing?

20 minut do konce! Opravdu se soustřed'te na to, co servírujete. Francisi, jak to jde?

Francis I had a little emergency. My syringe broke, so I've had to figure out another way to make my tomato spaghetti.

Měl jsem tak trochu stav nouze. Rozbila se mi stříkačka, tak jsem musel přijít na jiný způsob, jak připravit špagety s rajčaty.

GR What the hell are you doing (bleep) around with a syringe at such a critical stage?

Co sakra blbneš se stříkačkou v tak kritické fázi?

Francis You know, I live life on the edge. I'm gonna make it.

Víte, já žiju v adrenalinu. Zvládnu to.

GR How are you gonna utilize it? How are you gonna get this back?

Jak tohle spraviš? Jakým způsobem to znova použiješ?

Francis Hoping that this squeeze bottle and tube can work. Please fit.

Doufám, že to s tou trubici a nádobou půjde stlačit. Prosim, zapadni do sebe.

GR Good luck.

Zlom vaz.

Courtney I'm making ricotta gnocchi in a brown butter sage sauce with some peas. When I was in my senior year of college, I was taking 18 credits, i have five jobs, and I still couldn't pay my rent, so I had to make the decision to go work in a gentlemen's club. But I can't be an entertainer forever. But I can be a cook forever.

Vařím gnocci s ricottou v omáčce s osmahnutým máslem, šalvějí a hráškem. Ve vyšším ročníku na univerzitě jsem měla zapsaných 18 kreditů, chodila do 5 zaměstnání a stejně jsem si nemohla dovolit platit nájem. Takže jsem byla nucena k rozhodnutí pracovat v klubu pro pány. Ale společníci nemohu být navždy. Zato můžu být navždy kuchařkou.

Courtney This is the most important dish of my entire life right now. Yes, I have to get that white apron. I got to be here tomorrow and the next day and the next day, all the way until I get that Masterchef trophy.

Toto je v tuhle chvíli to nejdůležitější jídlo celého mého života. Jo, tu zástěru musím dostat. Musím tu být zítra a další den a další, postupně celou dobu až získám Masterchef trofej.

JB All right, Natanya, what are you doing?

Dobrá, Natayo, co vaříš?

Natanya This is my lemon butter caper sauce.

Tohle je kaparová omáčka s citronovým máslem.

JB Is there wine in there?

Je v tom víno?

Natanya A little bit.

Trochu ano.

GE It's like, raw wine still?

To víno se pořád nevyvařilo?

Natanya Yeah.

Tak nějak.

JB You should taste that.

Měla bys to ochutnat.

Natanya Really?

Určitě?

GR Elizabeth, how's the dish?

Elizabeth, jak vypadá tvé jídlo?

Elizabeth Coming together great. The peanut butter bread pudding is in the oven, and this is the mixed berry compote to go on top.

Krásně se to spojuje. Žemlovka s arašidovým máslem se peče, a toto je míchaný ovocný kompot, který dám na povrch.

GR Let me have a look. Right. Is that gonna cook in time?

Ukaž, podívám se. Dobrá. Upeče se to včas?

Elizabeth I hope so, chef.

To doufám, šéfe.

GR Why'd you do'em so deep in such a big mold?

Pročs je udělala tak hluboké a v tak velké formě?

Elizabeth Um, I just wanted you to get in there. So it's not fully cooked through-

Eh, jen jsem chtěla, abyste se do toho snadno dostali a nebylo to úplně propečené-

GR Yeah, but we're not cooking a flat tray. You've still got mix there left, haven't you?

Jasně, ale my nechceme nic tak nízkého. Máš ještě bokem trochu směsi, že?

Elizabeth Okay, yeah.

Ano, jistě.

GR Get it in flat. You know, like you're making a brownie.

Zarovnej to. Víš, jako bys dělala brownie.

Elizabeth Okay.

Dobře.

JB So, some pretty good dishes out there.

Takže tam máme pár povedených jídel.

GE Yeah.

To jo.

JB I'm impressed.

Udělalí dojem.

GE There were some surprises.

A bylo i pár překvapení.

GR Dan's ramen dish.

Danův asijský vývar.

GE Awesome.

Úžasný.

JB Pure, authentic courageous cooking. Simple. Right on.

Čisté a nefalšované, odvážné vaření. Jednoduché.

Dokonalé.

GE Tyler's got his chimichurri down.

Tyler se pustil do svého chimichurri.

JB It's nice that he's rethinking it.

Je fajn, že to umí přehodnotit.

GR Willie, I mean, he's playing to his strenghts.

Willie, tak ten sází na své silné stránky.

GE The sauce, the pan-dripping...

Omáčka, smažení na pánvi...

GE He shows skill.

Je šikovný.

GR But there's some there that didn't push the boat out good enough.

Ale jsou tam i takové, u kterých se dost nesnažili.

GR Ten minutes left.

Deset minut do konce.

GE Everybody, knives down!

Všichni přestaňte krájet!

JB Natanya, turn your gas off. Your sauce is broken, over-acidulated. Raw wine. Too many technical errors. Please leave the Masterchef kitchen.

Natayo, vypni sporák. Omáčku jsi zkazila, je moc kyselá. Víno není vyvařené. Příliš technických chyb. Prosim, odejdi z Masterchef kuchyně.

Natanya Okay.

- Dobrá.
- GR All of you, eight minutes to go. Eight minutes to keep yourself in the competition. Come on. Let's go.
A vy všichni máte 8 minut do konce. 8 minut k tomu, abyste se udrželi v soutěži. No tak. Do toho.
- JB Seasoning, plating. We want to see beautiful dishes as well as delicious dishes.
Ochuťte, servírujte. Chceme vidět krásná a také chutná jídla.
- GE Taste everything before it goes on that plate.
Vše ochutnejte předtím, než to přijde na talíř.
- GR 45 seconds to go!
45 sekund do konce!
- JB Let's go, guys! Pull it together! This is it!
No tak, lidi! Pochlaptě se, to je ono!
- GE Get it sauced, get it wiped, get it garnished!
Přidejte omáčku, vše upravte, vše ozdobte!
- JB Save your place in the Masterchef kitchen.
Zachraňte své místo v Masterchef kuchyni.
- GR 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1... And stop. Hands in the air. Well done. Even from here, some of those dishes look and smell delicious.
10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1... A konec. Ruce vzhůru. Dobrá práce. Už odsud některá z vašich jídel vypadají a voní lahodně.
- N After observing and sampling all the dishes throughout the challenge, the judges will now take one final taste to determine which home cooks will receive a Masterchef apron and move on to the next stage of the competition.
Po tom, co v této výzvě porotci zkoumali a zkoušeli všechna jídla, nyní naposledy vše ochutnají, aby určili, který z kuchařů získá Masterchef zástěru a posune se v soutěži na další stupeň.
- JB Your technique is good, but I'm just not sure if it's worth my time taking you to the next level.
Máš dobrý postup, ale nejsem si jistý, jestli stojí za to tě posunout na další level.
- GE It's good. It's sweet. Is this the absolute best that you could have done?
Je to dobré. Sladké. Je tohle to úplně nejlepší, co dokážeš udělat?
- Elise These hand pies are good.
Tyto koláče jsou dobré.
- GR Why gnocchi?
Proč gnocchi?
- Courtney I'm a third-generation Italian. I wanted to make something that was from home and make it into something that was mine.
Jsem z třetí generace Italů v USA. Chtěl jsem udělat něco domácího a zároveň z toho vytvořit něco vlastního.
- GR So fresh ricotta mixed through.
Takže mletá čerstvá ricotta.
- Courtney Yes.
Ano.
- GR It actually tastes better than it looks.
Vlastně to chutná líp, než to vypadá.
- GE Why is this you on a plate?
Proč má být tohle tvé já na talíři?
- Big Willie I am a person of color. I love sweet, salty, and different textures. So this right here is bringing all those things together.
Jsem člověk plný barev. Zbožňuju sladké, slané, a různé struktury. A to, co tu vidíte, všechny tyto věci slučuje do jedné.
- GR It's Masterchef. Not Junior Masterchef. Bold move making dessert.
To má být Masterchef. Ne Masterchef Junior. Smělý krok, připravit dezert.
- GR If we call your name, come down here and receive your Masterchef white apron.
Když vyvoláme vaše jméno, poďte k nám dolů a přijměte svou bílou Masterchef zástěru.
- Dan That apron in his hand, it represents so much. That's gonna lead me to the title of Masterchef.
Ta zástěra je moje, má to tak obrovský význam. Dovede mě až k dosažení titulu Masterchef.
- Courtney I just cooked my soul on that plate. Like, put me out of my mystery and say my name.
Na ten talíř jsem naservírovala svou duši. Prostě mě ušetřete a řekněte mé jméno.
- Elizabeth If I can take something as humble as a pbj and turn it into something that you'd want to eat at a restaurant, the apron is just like floating in front of my mind.
Když můžu vzít něco tak prostého jako je sendvič s arašidovým máslem a želé a udělat z něj něco, co chcete jíst v restauraci, tu zástěru mám prostě jistou.
- JB The first apron belongs to... Courtney.
První zástěra patří... Courtney.
- Courtney I came here with a dream. Now it's really coming true.
Přišla jsem se s nějakým snem. Teď se skutečně plní.
- GR Well done.
Dobrá práce.
- Courtney Thank you.
Děkuji.
- GR Definitely you on a plate. Authentic, brave, tenacious. It's incredibly delicious. Great job.
Bezpochyby je to tvé já na talíři. Originální, odvážné, neústupné. Je to neskutečně výborné. Skvělá práce.
- JB Good job.
Dobrá práce.
- Courtney Thank you.
Díky.
- Courtney Masterchef is gonna give me the tools that I need to create a new profession for myself.
Masterchef mi poskytne vše potřebné k vytvoření mé nové profese.
- GE There's another home cook whose dish showed us what this home cook is all about.
Je tu další kuchař, který zvládl připravit takové jídlo, které ukazuje, co je sám zač.
- Elise I put myself on that plate. My flavors are good. This dish does show my potential.
Na ten talíř jsem dala sama sebe. Chuť je dobrá. Tohle jídlo dokazuje můj potenciál.
- Big Willie I'm hungry for it. Like, I need that apron. This is totally, like, freaking me out.
Prahnu po ní. Prostě tu zástěru potřebuju. Tak nějak mě to úplně děsí.
- GE The next apron belongs to... Big Willie!
Další zástěru si vezme... Big Willie!
- GR Well done, big man.
Dobrý práce, chlapáku.
- Elise Maybe they'll call my name next time.
Možná mé jméno vyvolají příště.
- GE Dan Wu.
Dan Wu.
- Dan Yeah!
Jo!
- JB Jamiee.
Jamiee.
- JB Tyler.
Tyler.
- Elizabeth The first couple aprons I'm thinking, "Yay. There are all still so many more aprons to give out."
Po několika prvních zástěrách si říkám, "Jé. Pořád je tam tolik zástěr, které rozdají."
- GE Victoria.
Victoria.
- Victoria Boom!
Bomba!
- JB Christine.
Christine.
- GE Kira.
Kira.

Francis Each bloody apron is disappearing, and I'm starting to get very nervous.
Všechny zatracené zástěry mizí a já začínám být vážně nervózní.

GE Christian.
Christian.

JB Aran.
Aran.

GE Cotter.
Cotter.

JB Jordan.
Jordan.

GE Daniel.
Daniel.

Elizabeth They keep calling names.
Pořád vyvolávají jména.

JB Whitney.
Whitney.

Elizabeth And none of them are my name.
A žádné z nich není to moje.

GR This is the last apron.
Tohle je poslední zástěra.

Francis There's no way they cannot give me an apron.
There's just absolutely no way.
Není šance, že by mi nedali zástěru. Prostě absolutně šance.

GR This has been a very tough decision.
Tohle bylo těžké rozhodnout.

Elise I want that apron so badly. I want this with every fiber of my being.
Tak nutně chci tu zástěru. Toužím po ní každým coulem těla.

GR The last apron in this challenge belongs to...
Poslední zástěra v této výzvě putuje k...

Elizabeth I'm mentally preparing to make the phone call to my husband saying, "Now I'm coming home."
Psychicky se připravuji na to, že zavolám domů manželovi se sloby, "Teď se vracím domů."
GR If you don't win an apron, you go home. The last apron in this challenge belongs to... Elizabeth. Congratulations.
Pokud nezískáte zástěru, jdete domů. Poslední zástěra v této výzvě putuje k... Elizabeth. Gratuluji.
Elizabeth Oh, thank god. I'm officially a Masterchef competitor.
Teda, díky bohu. Jsem oficiálně Masterchef soutěžící.

GR Really good job, indeed. Congratulations. Well done.
Vskutku moc dobrá práce. Gratuluji. Výborně.

Elizabeth I finally feel validated and, like, I feel like I deserve to be here. This is the best moment of my life.
Konečně cítím uznání a něco takového, jako že si tu zasloužím být. Tohle je nejlepší chvíle mého života.

JB You nine, please come down to the front.
Vás devět, prosím, pojd'te sem dopředu.

GR Tough one, that one. Elise. How are you feeling?
To bylo těžké. Elise. Jak se cítíš?

Elise Pretty devastated, to be honest.
Pěkně zničená, abych byla upřímná.

GR Why?
Proč?

Elise I put my whole on hold for this. It was the start to something new. Now I got to figure out something else.
Celá jsem se tomu obětovala. Měl to být začátek něčeho nového. Teď musím vymyslet něco jiného.

GR Listen, you made it this far because clearly you are talented home cooks.
Hele, zvládla jsi to až sem, protože jsi zjevně talentovaná kuchařka.

HCS Yes, chef.
Ano, šéfe!

GR But... We are not giving up on you just yet. You all face one last and final chance for some, or all of you, to earn a Masterchef apron.

Ale... Ještě to s tebou nevzdáváme. Všichni ještě budete čelit poslední a finální šanci získat Masterchef zástěru.
Někteří z vás, nebo vy všichni.

JB In that first challenge, you had the full pantry at your disposal. Now... You'll all be cooking with the same exact ingredients.
V té první výzvě jste měli k dispozici všechny ingredience. Teď... Budete všichni vařit s naprosto stejnými ingrediencemi.

GE In the equipment room, each of you will find a refrigerator. In each refrigerator, identical ingredients... the kind of things that you would find in millions of homes across America: bacon, bell peppers, carrots, shrimp, potatoes, and of course, the most popular protein: chicken.
V zásobovací místnosti každý z vás najde lednici. V každé lednici jsou stejné ingredience... Takové věci, které byste našli v milionech domácností po celé Americe: slaninu, sladké papriky, mrkve, krevety, brambory, a samozřejmě ten nejoblíbenější zdroj bílkovin: kuře.

GR Along with all those classic american ingredients, you'll also have the use of our own Masterchef staple pantry box.
Se všemi těmito tradičními americkými ingrediencemi budete mít k dispozici svůj vlastní Masterchef box.

GR So in this challenge, you'll take the most common ingredients likely to be found virtually in any fridge across the country and turn them into an amazing dish good enough to earn you a Masterchef apron. But unlike being in your own house, one of us is going to cook alongside you.
A v této výzvě vezmete ty nejběžnější ingredience, které najdete prakticky v každé domácnosti naší země a vytvoříte z nich úžasné jídlo, dostatečně dobré na to, aby vám zajistilo Masterchef zástěru. Ale na rozdíl od vaření ve vašem vlastním domě, jeden z nás bude vařit po boku s vámi.

Astrid Are you kidding me?
To jako vážně?

GE So which of us three do you challenge? Astrid.
Koho z nás vyzýváte k souboji? Astrid.

Astrid Gordon Ramsay. I respect the hell out of you, so let's bring it, baby. You and I, mano-a-mano.
Gordona Ramsayho. Kruci, Vás já strašně respektuju, tak do toho zlato. Ruku v ruce, Vy a já.

GR I accept that challenge. I'll cook alongside all of you.
Tu výzvu přijímám. Budu vařit po boku vás všech.

GE You all have one hour to cook us something incredible, a dish that proves that you deserve to be in this competition.
Všichni máte hodinu na to, abyste nám uvařili něco fantastického. Jídlo, které dokáže, že si zasloužíte účast v téhle soutěži.

GE You're gonna be cooking your dishes alongside Gordon Ramsay. He's gonna show you what one day you can aspire to become.
Budete svá jídla vařit po boku Gordona Ramsayho. Ukáže vám přesně to, o co můžete sami jednou usilovat.

JB Now, is everyone ready?
Jste teď všichni připraveni?

HCS Yes, chef!
Ano, šéfe!

GE Your one hour to keep yourselves in this competition starts... Now.
Vaše hodina pravdy začíná... Teď.

Francis Holly bugger and bullocks. We have a final challenge, an all-American challenge, and this is the time to prove that I'm not just a one-trick pony.
Panenko skákává! Máme tu finální, ryze americkou výzvu, a je právě na čase dokázat, že mé dovednosti jsou všestranné.

- JB Anyone in America tonight could go in their refrigerator and cook along. Everyone has potatoes. Everyone has bacon. Everyone has a piece of chicken.
Jakýkoliv Američan by dnes večer mohl zamířit ke své lednici a vařit s námi. Každý má doma brambory. Každý má slaninu. Každý má kuře.
- GR I hope they have that imagination to use that hour to maximizing that flavor.
Doufám, že jsou dost kreativní na to, aby za tu hodinu zvládli chuť jídla naprosto dokonale.
- GE Ten minutes gone. You ready?
Uběhlo deset minut. Jste připraven?
- GR I was born ready, Graham.
Už když jsem se narodil, byl jsem připraven, Grahame.
Show us what you got, chef.
Ukažte nám, co umíte, šéfe.
- GE The coat is off.
Sundal si kabát.
- HCs Yay, chef!
Jo, šéfe!
- Astrid Chef, might I ask?
Šéfe, můžu se zeptat?
- GR Please.
Prosím.
- Astrid What are you cooking?
Co budete vařit?
- GR Wait and find out.
Počkej si a přijdeš na to.
- JB Okay, guys, time is running down.
Tak jo, lidi, čas letí.
- JB Corey. What are you making?
Corey. Co připravuješ?
- Corey We're gonna do a potato and parmesan souffle and cfc - it's a corn-fried chicken.
Chystáme se na bramborové souffle s parmezánem a "cfc" - smažené kuře v těstíčku.
- JB Now, this is a dish you might make at home?
A teď dotaz, je tohle to, co bys vařila doma?
- Corey Yes.
Ano.
- JB Have you made it before?
Už jsi to někdy vařila?
- Corey Not in this exact way.
Ne přesně podle tohoto postupu.
- JB Why would you on such an important dish- Why would you change the techniques?
Proč bys u tak důležitého vaření- Proč bys zrovna změnila postupy?
- Corey Cause I'm evolving.
Protože se pořád rozvíjím.
- GR Elise, how are you doing?
Elise, jak to jde u tebe?
- Elise Chef, it's a pleasure to be cooking behind you.
Šéfe, je to pocta vařit právě za Vámi.
- GR What is that in there?
Co to tam máš?
- Elise This is the filling to a chicken pot pie. I'm about to roll out my dough.
Tohle je náplň do slaného kuřecího koláče. Těsto pak zaroluju.
- GR And you're not thinking it's a little bit dangerous doing a pie again?
Nemyslíš si, že je trochu riskantní pouštět se zase do koláče?
- Elise It is.
To ano.
- GR Wow. I'm looking forward to that chicken pot pie.
Teda. Tak na ten kuřecí koláč se těším.
- Elise Yes, sir.
Ano, pane.
- GR Ah.
Ah.
- Leslie My kind of cooking is for feeding my family, so I'm gonna make a stuffed chicken breast with spinach, mushrooms, and bacon. At the end of the day, if my children aren't eating at the table, I'm- I wasted all that food for nothing.
Vařím takovým způsobem, abych nakrmil svou rodinu. Takže budu dělat kuřecí prsa plněná špenátem, žampiony a slaninou. A koneckonců, pokud u stolu mé děti nejí, Jsem- Prostě všechno to jídlo přišlo vniveč.
- Leslie I'm 56 years old, and I'm a stay-at-home dad from Malibu, California. Come on in. Let me show you around. Well, my wife's the breadwinner. Married her with five children. She was tired of being a stay-at-home wife. And she seems to make more money than I ever would have, and things are good. I can't complain. I'd be a fool if I did. When you're hot, you're hot, and I'm hot. I'm gonna make this happen.
Je mi 56 let a jsem otec v domácnosti z Malibu, Kalifornie. Pojďte dál. Ukážu vám to u nás. Tak tedy, má žena rodinu živí. Vzali jsme se, máme spolu pět dětí. Už ji nebavilo být ženou v domácnosti. A byla schopna vydělávat více, než já bych kdy vydělal a život je fajn. Nemůžu si stěžovat. Byl bych blázen. Když jste tvrdí, tak jste tvrdí a já teda tvrdák jsem. Tohle se prostě stane.
- GE Guys, just over 15 minutes left!
Lidi, už jen 15 minut!
- Dan Look at Astrid's station.
Podívej se na stanoviště u Astrid.
- HC Yeah.
Jo.
- Christian Does she cook like that at home?
Takhle vaří i doma,
- JB This is not gonna fly. This is disgusting. This is not how you cook in restaurants.
Tohle nebude fungovat. Tohle je nechutné. Takhle se v restauracích nevaří.
- JB Everyone listen up for a second. We're not gonna tolerate disgusting working conditions. This is a kitchen. We have sanitary standards. This is dangerous. You're gonna fall. You're gonna hurt yourself. You're gonna hurt me, and I'm just not gonna tolerate it.
Všichni na vteřinku poslouchejte! Nebudeme tolerovat práci v nechutných podmínkách. Tohle je kuchyně. Máme hygienické standardy, Toto je nebezpečné. Můžeš spadnout. Ublížíš si. Nebo ublížíš mě, tohle prostě nehodlám tolerovat.
- N Nine home cooks have been given a second chance to earn an apron, using the most common everyday ingredients. But while Gordon shows them what it takes to be a real Masterchef, some have not followed his example.
Devět kuchařů dostalo druhou šanci získat zástěru za použití těch nejběžnějších, každodenních ingrediencí. Ale přestože Gordon názorně ukázal, co to znamená být Masterchefem, někteří jeho příklad nenásledovali.
- JB Astrid. This is not gonna fly. This is disgusting. This is not how you work in restaurants. Everyone listen up for a second. We're not gonna tolerate disgusting working conditions. We have sanitary standards. This is dangerous, and I'm just not gonna tolerate it.
Astrid. Tohle nebude fungovat. Tohle je nechutné. Takhle se v restauracích nechovají. Všichni na vteřinu poslouchejte. Nebudeme tolerovat práci v tato nechutných podmínkách. Máme hygienické standardy. Toto je nebezpečné a já to nehodlám tolerovat.
- Astrid Here we go. I'm going home. Back to my four children in New Orleans.
A je to tady. Jdu domů. Zpět ke svým čtyřem dětem v New Orleans.
- JB Take this as a warning, because if you were in my kitchen, you'd be taking a taxi home.
Ber to jako varování, protože kdyby tohle byla moje kuchyň, už bys sedala do taxíku a jela domů.

- Astrid Wow. I'm embarrassed. But all I know is that right now, Astrid, you've got to focus. Thought they had people that cleaned.
Páni. Je mi trapně. Ale všechno co vím, tady a teď je, Astrid, ty se musíš soudřit. Myslela jsem, že na to mají uklízečky.
- GE Watch Gordon. Look what he's doing. Yeah.
Sleduj Gordona. Dívej se, co dělá. Jo.
- JB He's using the french coffee press to put the broth in with fresh herbs.
Používá presovač na kávu a míchá vývar s čerstvými bylinkami.
- GE So they'll keep steeping, so you're pressing those oils out of the actual herbs.
Takže drtíš čerstvé bylinky a získáváš z nich šťávu.
- JB I've never seen that technique. That's nice. That's a nice idea.
Takovou techniku jsem nikdy neviděl. To je pěkné. Moc pěkný nápad.
- GE Nine home cooks and one Masterchef.
Devět kuchařů a jen jeden Masterchef.
- Cutter Oh, she's shaking down there. Poor thing.
Hej, ona se tam dole třese. Chudinka malá.
- Cutter Take a deep breath, Chandis. Take a deep breath.
Nadechni se zhluboka, Candis. Zhluboka se nadechni.
- Chandis I am making rosti stacks, which are, like, potato pancakes with shrimp and a mint aioli.
Dělám rosti stacks. Je to něco jako bramborové palačinky s krevetami a mátovým aioli.
- Chandis I'm from Idaho, so I'm gonna make Idaho proud and make these potatoes perfect. I grew up on a farm, gardening with my mom, and then hunting with my dad. My parents taught me sustainability from a young age. When you are able to cook and put in fresh ingredients, it can really revolutionize your life.
Jsem z Idaha, takže zajistím, aby na mě Idaho bylo hrdé a tyto aby byly dokonalé. Vyrostla jsem na farmě, pracovala na zahradě s mamkou a pak jsme s tátou chodili na lov. Rodiče mě učili vytrvalosti od útlého dětství. Když dokážete vařit a pracovat s čerstvými ingrediencemi, může to udělat ve vašem životě zásadní převrat.
- JB Five minutes, guys. Five minutes left to cook.
Pět minut, lidi. Zbývá pět minut na vaření.
- HC Won't that burn, Leslie?
Nepálí se to, Leslie?
- Leslie No, not really. Don't you worry about me. I'm not worried about you.
Ne, to fakt ne. O mě se neboj. Já se spíš bojím o tebe.
- HC All right.
Správně.
- Christian You got a lot up your sleeve, right?
Máš nějaká esa v rukávu, je to tak?
- Leslie I got a lot of tricks up this sleeve.
Esa tedy mám, v tomhle rukávu.
- Christian Show me.
Ukaž mi je.
- Leslie I don't need to show you. Just wait and see. Let the judges be it.
nemusím ti je ukazovat. Prostě počkej a uvidíš.
Nech to na porotu.
- Christian You need one of these, right?
Potřebuješ taky takovou, že?
- Leslie Yeah, I want one of those. And maybe, it might be yours.
Jo, chci takovou. A možná by to mohla být ta tvá.
- GE One minute left!
Jedna minuta do konce!
- HCS Let's go guys! You got this! Take it home, guys. Take it home. Let's go.
Do toho, lidi! Máte na to! To dáte, lidi. To dáte. Do toho.
- GE Think about plating. Think about style, finesse.
Myslete na servírování. Myslete na styl a šikovnost.
- JB Polish up those plates, last looks. This is where you can make a difference. Let's go!
Naleštěte talíře, naposledy vše prohlédněte. Tady si ještě můžete zajistit úspěch. Do toho!
- GE 10, 9, 8, 7, 6...
10, 9, 8, 7, 6...
- JB Where's Gordon going?
Kam Gordon běží?
- Chandis Come on, baby.
No tak, zlato.
- GE 4, 3, 2, 1... And stop. Hands in the air. Good job, guys.
4, 3, 2, 1... A konec. Ruce vzhůru. Dobrá práce, lidi.
- JB Bring it up, chef.
Tak mluv, šéfe.
- JB Describe your dish, chef.
Popiš své jídlo, šéfe.
- GR A delicious minted shrimp dumpling, cooked in a sweet and sour Asian style broth. Please, have a taste it.
Vynikající krevetový knedlíček s mátou vařený ve sladkokyselém vývaru na asijský způsob. Prosim, ochutnejte.
- Victoria I had a bird's eye view of chef Ramsay's dish. That was an awesome-looking dish.
Jídlo šéfa Ramsayho jsem sledovala jako ostříž. To jídlo vypadalo naprosto úžasné.
- GE It's delicious, chef.
Je to výborné, šéfe.
- JB What's the heat from?
Co ostrého je v tom?
- GR The heat was from the ginger, the chilli flakes, and then the caramelized garlic.
Ostré je to díky zázvoru, drcenému chilli a karamelizovanému česneku.
- GE That is the standard you should be aspiring to reach. Would the following three home cooks please bring their dishes up here.
Toto je úroveň, které byste se měli snažit dosáhnout. Následující tři kuchaři, prosím, přineste svá jídla.
- GE Corey, Leslie, and little Gordon.
Corey, Leslie, malý Gordon.
- GR Let's go. Three of you make your way down to the front, please.
Tak jo. Vy tři přijďte dopředu, prosím.
- GE First up, Gordon. Please describe your dish.
Jako první je Gordon. Prosim, popiš své jídlo.
- Gordon jr. I have a pan-seared chicken breast that I marinated in a soy sauce, ginger, and mustard. And then I have a soft-boiled egg and a potato puree.
Mám tu restované kuřecí prso, které jsem marinoval v sojové omáčce, zázvoru a hořčici. Dále tu mám vejce vařené naměkko a bramborové pyré.
- GE So there's another Gordon in this kitchen. And he made this right here. Look at yours. Now, if I didn't know who made what, I'd probably be able to know by now.
Takže v této kuchyni máme dalšího Gordona. A dotáhl to až sem. Podívej na své jídlo. Kdybych nevěděl, kdo co vařil, asi bych už byl teď schopen si to domyslet.
- Gordon jr. Chef, that's like the world series, and mine's, like, t-ball I think.
Šéfe, tohle je jako mistrovství světa, moje je jako vesnické derby.
- GE I don't even know if it's the same sport. But... Great flavor, the puree. What else is in that?
Já ai nevím, zda by to byl stejný sport. Ale... Pyré chutná výborně. Je tam ještě něco jiného?
- Gordon jr. A little bit of butter, and at the very end added a little bit of chicken stock.
Trochu másla a úplně nakonec jsem přidal trochu kuřecího vývaru.
- GE Overall, it's a tasty dish that you want to eat some more of. So good job.
Jako celek je to velmi chutné jídlo, kterého chceš sníst klidně víc. Takže, dobrá práce.

Gordon jr. Thank you, chef.
Díky, šéfe.

JB Leslie. Describe your dish.
Leslie. Popiš své jídlo.

Leslie It's a chicken breast stuffed with mushrooms, spinach, and bacon with a mashed potato and some carrots.
Je to kuřecí prso plněné houbami, špenátem a slaninou, dále bramborová kaše a mrkev.

JB Leslie, where do you live?
Kde bydlíš, Leslie?

Leslie Malibu, California.
V Malibu, Kalifornii.

JB Malibu. I don't think all of Malibu could eat this portion tonight. Nice seasoning on the chicken. Nice and crisp. The skin on the top, good technique. Delicious food. Absurd portions.
Malibu. Nemyslím si, že by tuhle porci dnes mohli lidé na Malibu jíst. Kuře je dobře kořeněné. Jemné a křupavé. Dobrá technika u křupavá kůrčičky. Jídlo vynikající. Porce směšné.

GR Corey, let's go.
Corey, do toho.

Corey Here we have fried chicken with sauteed spinach with a potato souffle and a parmesan crisp. It's a play on the souffle.
Tady máme smažené kuře s prudce orestovaným špenátem, bramborové suflé a parmesánové placičky. Vsadila jsem na suflé.

GR There's a golden rule in cooking: you never play with a souffle.
Ve vaření je jedno zlatí pravidlo: se suflé si nikdy nezahrávej.

Corey Yes, chef.
Ano, šéfe.

GR There's a golden rule in cooking. You never play with a souffle.
Ve vaření je jedno zlatí pravidlo: se suflé si nikdy nezahrávej.

Corey Yes, chef.
Ano, šéfe.

HC Man...
No teda...

GR Wow. How did you cook the chicken?
Páni. Jak jsi to kuře vařila?

Corey Deep-fried it about 350 for ten minutes or so. A little bit over, probably.
Smažila v hlubokém oleji asi na 180 stupňů zhruba 10 minut. Možná je to trochu moc.

GR Man...
No teda...

GR Here's the thing: I mean, if there's one staple across the country, it's fried chicken.
Jde o tohle: Myslím tím, pokud v téhle zemi mluvíme o naprostém základu, je to smažené kuře.

Corey Yeah.
To jo.

GR Well, you understand, so this should be done with your eyes closed. I broke the plate. My apologies. The dish was broken before that. Thank you.
Takže tomu rozumíš, tohle bys tedy měla zvládnout se zavázanýma očima. Zničil jsem talíř, za to se omlouvám. To jídlo bylo zničené už předtím. Díky.

GR Man... That's hard.
Páni... Tak to je drsné.

Corey I understand if he didn't think it was the best. It wasn't the best. But I definitely still feel like I have a decent chance.
Chápu, že si myslel, že to nebylo to nejlepší. Protože nebylo. Ale stále cítím, že si zasloužím řádnou druhou šanci.

GR He utilized the time wisely. The egg was stupid.
Chytl se si rozvrhl čas. Vejce byl hloupý krok.

Gordon jr. I had to prove to the chefs today I could present an immaculate dish based upon ingredients we all have at home, and I did that, and I deserve to be up there.
Musel jsem šéřům dnes dokázat, že umím předvést dokonalé jídlo za použití běžných surovin, které všichni máme doma. To jsem udělal a zasloužím si tu být.

GR He's got the most important thing right: he's got the flavor perfectly.
Tu nejdůležitější věc zvládl: chuť jeho jídla je skvělá.

Leslie I most certainly belong up there with any one of them, but at the end of the day, I think there are a lot of one-trick ponies in there. And I don't want to be the only horse that gets kicked in the ass.
Jsem si naprosto jistý, že tam nahoru patřím, jako všichni ostatní. Ale konec konců, myslím si, že je tam mnoho lidí, co umí zazářit jen jednou. A nechci být jedinou hvězdou, která dostane co proto.

GE All right, guys. We gave you a second chance. Not everybody can take that chance and turn it into an apron. Tak jo, lidi. Dali jsme vám druhou šanci. Ne každý tu šanci dokáže využít tak, že získá zástěru.

GE Gordon...
Gordone...

Gordon jr. Yes, chef.
Ano, šéfe.

GE I'm sorry. You're not going back to... School.
Je mi líto. Nevrátíš se zpět... Do školy.

Gordon jr. Oh, my god, thank you, chef. Thank you so much. Pane bože, děkuji vám, šéfe. Moc děkuji.

GE Corey.
Corey.

Corey Yes, chef.
Ano, šéfe.

GE I think that we all three agree that your future is not in the Masterchef kitchen.
Myslím, že jsme se všichni tři shodli na tom, že tvá budoucnost není v Masterchef kuchyni.

Corey Understandable, chef.
To chápu, šéfe.

GE It's the end of the road. Thank you so much.
Tady končí tvá cesta. Díky.

GE And then, Leslie, we have you. Do you really need this competition?
A pak jsi tu ty, Leslie. Opravdu je tahle soutěž to, co potřebuješ?

Leslie Yes. I just need an honest-to-goodness chance to learn from some of the best people in the world.
Ano. Jen potřebuju skutečnou šanci učit se od těch nejlepších na světě.

GE We think we can teach you some new tricks. Come get your apron.
Myslíme, že tě dokážeme naučit pár nových triků. Pojď si vzít zástěru.

Leslie Thank you very much. I promise you you won't regret it.
Thank you.
Mockrát děkuji. Slibuji vám, že nebudete litovat. Díky.

GE Great job.
Skvělá práce.

JB The next three home cooks are... Astrid, Amy, and Michael.
Další tři jsou... Astrid, Amy a Michael.

GR Let's start off with... Astrid. Describe your dish.
Začneme s... Astrid. Popiš své jídlo.

Astrid Pan-seared chicken breast with a potato hash, a demi-glace, as well as a butter stock emulsion sauce.
Restovaná kuřecí prsa s bramborovým hašé, silný masový vývar a také omáčka máslová omáčka z vývaru.

GR Chicken's nailed. Potatoes, bacon, delicious. Really good indeed. Seasoned. Lemon... Totally unnecessary. Overall... The flavor's there. Thank you.
To kuře jsi vychytala. Brambory, slanina, výtečné. Skutečně velmi dobré. Kořeněné. Citron... Naprosto zbytečný. Jako celek... Ta chuť tam je. Děkujeme.

JB Amy, please bring your dish forward.
Amy, prosím, předveď své jídlo.

Amy So today I made two tacos, a shrimp taco and a chicken taco, with a chimichurri sauce and bell pepper salsa.
Takže dnes jsem udělala dvoje tacos, jedno s krevetami a jedno kuřecí s omáčkou chimichurri a salsou ze sladké papriky.

GE I like the shrimp but the chicken's pretty dry. Next up, Michael.
To s krevetami mi chutná, ale kuřecí je dost suché. Další na řadě je Michael.

Michael That is a sauce piquant with a pan roasted chicken and a corn maque choux topped with a poached egg.
Je to pikantní oomáčka s restovaným kuřetem a tradičním corn maque choux s vařeným vejcem na povrchu.

JB I want you to try that.
Chci, abys to zkusil ty.

Michael Oh, it's too salty.
Ups, je to moc slané.

JB One apron. Three home cooks. This apron belongs to... Astrid. Come and get it.
Jedna zástěra a tři kuchaři. Tato zástěra patří... Astrid.
Pojď si pro ni.
Astrid Wow. Thank you.
Páni. Děkuji.

JB Good dish, but clean it up in the kitchen.
Dobré jídlo, ale uklid' si po sobě.

Astrid Out of the three to only get that one apron, it's a fantastic feeling. Hoo-rah.
Ze tří jako jediná dostat zástěru, to je luxusní pocit.
Hurá.

GR Okay, final three, please make your way down the front.
Tak jo, zbývají tři, prosím, přistupte k nám dopředu.

JB Okay, Francis. Please bring us your plate.
Dobře, Francisi. Prosím, převeď své jídlo.

GE So, tell me everything we have here.
Tak, řekni mi o všem, co to tu máme.

Francis It is a spinach pasta with a creamy, spicy sauce underneath with sous vide shrimp.
Jsou to těstoviny se špenátem a krémovou pálivou omáčkou servírovaná na krevetách.

GE What's the thinking behind this thing?
Jaký význam má tahle věc?

Francis It was called runaway shrimp. My concept was, it would look like seaweed, and the shrimp were leaving 'em running away from the seaweed.
Říká se tomu krevety na útěku. Můj záměr byl, aby to vypadalo jako mořské řasy a krevety z nich jakoby prchaly.

GE I hope that it tastes great. The pasta's great. The shrimp are delicious, but... This is the sauce here?
Doufám, že to chutná skvěle. Těstoviny jsou výborné. Krevety jsou výtečné, ale.. Tohle je omáčka?

Francis Yes, chef.
Ano, šéfe.

GE That was made from the head? I'm not sure.
To jsi sám vymyslel? Nemyslím si.

JB Chandis. Please bring us your dish. What's this dish called?
Chandis. Prosím, přines svoje jídlo. Jak se jmenuje?

Chandis This is a rosti stack with spinach, shrimp, and mint.
je to rosti stack se špenátem, krevetami a mátou.

JB A rosti stack?
Rosti stack?

Chandis It's potato pancakes, essentially.
V podstatě jsou to bramborové placky.

JB You know, the shrimp, they're cooked fine. But you know one of the worst offenses in the Masterchef kitchen?
Viš, ty krevety jsou uvařené dobře. Ale víš, co je jedna z nejhoršik urážek soutěže Masterchef?

Chandis No.
Ne.

JB Serve us raw potatoes. Have a bite. Is it raw?
Servírovat syrové brambory. Ochutnej. Je to syrové?

Chandis It is raw.
Je to syrové.

GR Last up, Elise. Describe your dish.
Zbývá nám Elise. Popiš své jídlo.

Elise It's chicken pot pie and it's succotash with roasted chicken, mushrooms, carrots.
Je to kuřecí slaný koláč a succotash s restovaným kuřetem houbami a mrkví.

GR Another bloody pie. Two pies in one night.
Další zatracený koláč. To jsou dva koláče za jeden večer.

Elise Redemption pie.
Záchranný koláč.

GR Seriously?
Vážně?

Elise Yes.
Ano.

GR Here's the really bizarre news. Now you're starting to freak me out slightly, because it actually does taste good.
Tohle je celkem zábavné. Trochu mě teď děsíš, protože to chutná vlastně dobře.

Elise Thank you, chef.
Díky, šéfe.

GR But it's a pot pie.
Ale je to zapečené maso se zeleninou.

Elise I understand.
Chápu.

GR I wanted you to come out of your comfort zone. Not dive back in it. However, it may look a mess, but there's something there.
Chtěl jsem, abys uvařila něco, co pro tebe není jednoduché. Ne, že se ponoříš do vlastního pohodlí. Nemusi to vypadat dvakrát dobře, ale něco na tom je.

Elise I might be the underdog right now, but I am scrappy and I'll fight for a privilege to please, please cook in this kitchen.
Možná už teď vypadám jako poražený, ale jsem bojovník a budu bojovat za tu poctu vařit v této kuchyni, prosím, prosím.

GR Thank you.
Děkuji.

Elise Thank you.
Děkuji.

Elise I left everything out on that plate, and it is very disheartening to feel that you have disappointed yourself and the judges.
Tomuto jídlu jsem věnovala všechno a rve mi to srdce, když cítím, že jsem zklamala sebe i porotu.

GR Clearly three very talented home cooks fighting to continue that incredible journey across this competition.
Chandis... You had 60 minutes to prove your potential to us. There was some incredible moments across those 60 minutes, but you had some elements that were unforgivable. Chandis... Your journey started tonight, and it's ending tonight. I'm sorry. It's just not good enough to warrant an apron.
Jsou to zajiště tři velmi talentovaní kuchaři a bojují, aby mohli pokračovat v cestě v této neuvěřitelné soutěži. Chandis... Měla jsi nám za 60 minut ukázat svůj potenciál. V těch 60 minutách bylo několik úžasných okamžiků, ale došlo k situacím, které se neodpouští. Chandis... Tvá cesta začala dnes a dnes také skončí. Je mi líto, jen to není dost pro to, aby sis zasloužila zástěru.

Chandis Thank you.
Díky.

GR Good night.
Dobrou noc.

Chandis It's been such an honor to be in the Masterchef kitchen. I am so proud of myself for doing it. I didn't know what to expect jumping into this awesome challenge, but I definitely leave here a stronger person.

- Byla to pro mě pocta, být součástí Masterchefu. Jsem na sebe tak hrdá, že jsem do toho šla. Nevěděla jsem, co čekat, když jsem do této úžasné výzvy šla po hlavě. Ale určitě odcházím jako silnější člověk.
- GR Francis... I wanted you to cook again tonight to see what basic skills you have up your sleeve, to see what you're like with just good humble ingredients. You made a very bold move making pasta for the very first time. Francis... Your journey... Is gonna continue. Congratulations. Francis!... Chtěl jsem, abys dnes znovu vařil, abych viděl základní techniky, které máš pod palcem. Chtěl jsem vidět, jak to umíš s prostými ingrediencemi. To, že ses rozhodl poprvé vařit těstoviny, od tebe bylo odvážné.
- Kira Yeah, Francis!
Jo, Franci!
- Francis To get that apron handed to me by Gordon Ramsay, the most iconic chef to me in the world, it's just... I can't- It's just overwhelming.
Dostat tu zástěru přímo od Gordona Ramsayho, v mých očích největšího šéfkuchaře světa, je prostě... Nemůžu ani... Je to prostě ohromující.
- GR Elise... I know how much this means to you, but my frustration, I wasn't convinced by the pies in the first round. We give you a second chance - another pie reemerges.
Elise, vím, jak moc tohle pro tebe znamená, ale měl jsem strach. Tvé první koláče mě nepřesvědčily. Dostala jsi další šanci a objeví se další koláč.
- Elise I don't- I want this privilege to be here. I want to cook with all these amazing people, and I want to prove my worth to myself and to you.
Já ale- Já chci mít tu čest být tady. Chci vařit se všemi těmito úžasnými lidmi a chci dokázat vám i sobě, že za to stojím.
- GR Young lady... I'm sorry. You are not going upstairs to the balcony.
Milá slečno... Je mi líto. Nepůjdeš nahoru na balkon.
- Elise Yes, chef.
Ano, šéfe.
- GR Because they are coming down to congratulate you. Well done. Congratulations.
Protože to oni přijdou dolů, aby ti gratulovali. Dobrá práce. Gratuluji.
- Elise Thank you, chef. I won't let you down.
Děkuji, šéfe. Nezklamu Vás,
- GR No more pies.
Už žádné koláče.
- Elise Thank you. No more pies. Thank you.
Děkuji. Žádné koláče. Díky.
- Elise Getting that apron and to shake chef Ramay's hand and for him to say "Congratulations," I don't know, this might be the best day of my entire life so far.
Získat tu zástěru a potřást si rukou s šéfkuchařem Ramsayem s jeho slovy gratulace, nevím, asi je to nejlepší den mého dosavadního života.
- GR You are the top 22. Congratulations! You all should be incredibly proud because we are. And now... One of you 22 talented home cooks standing in front of us are gonna become America's next Masterchef. Make sure it's you. Jste v top 22. Gratulujeme! Všichni byste na sebe měli být neskutečně pyšní, protože my jsme. A teď... Jeden z vás 22 talentovaných kuchařů, kteří před námi stojíte, se stane dalším Americkým Masterchefem. Udělejte vše pro to, abyste to byli vy.
- N Next time on Masterchef...
Příště uvidíte...
- N They've won their aprons...
Vyhráli své zástěry...
- GR It's time for the world's biggest cooking competition to truly begin.
Je čas, aby největší soutěž na světě skutečně začala.
- N And now the top 22 fight to keep them.
A nyní všech 22 bojuje, aby si je udrželi.
- HC Oh, that smells good.
Páni, to voní skvěle.
- N It isn't long before the knives come out.
Zanedlouho do hry vstoupí boj na nože.
- Leslie I got where I got because I work.
Jsem v životě tam, kde jsem, protože makám.
- Elizabeth You (bleep) live in Malibu.
Ty (píp) bydlíš v Malibu.
- Leslie You want drama, I'll give it to you.
Chceš divadlo, dopřeju ti ho.
- N And the brutal cuts begin.
A drsná hra začíná.
- GR Absolutely disgusting.
Naprostě nechutné.
- N In a shocking double elimination.
V šokujícím dvojitém vyřazovacím kole.
- Stephani Nobody wants this more than me.
Nikdo tohle nechce víc, než já.
- Initials:
GR Gordon Ramsay
JB Joe Bastianich
GE Graham Elliot
N Vypravěč
HC(s) Kuchaři

APPENDIX P II: THE CZECH SUBTITLES OF MASTERCHEF US SEASON 5 EPISODE 1

<i>MasterChef.</i>	<i>Po rozsáhlém hledání napříč Amerikou</i>
<i>Největší kulinářská soutěž na světě.</i>	<i>vybrali porotci MasterChefa</i>
<i>Právě se hledá další vítěz.</i>	<i>nejlepších 30 amatérských kuchařů,</i>
<i>Přišli ze všech koutů Ameriky...</i>	<i>kteří budou bojovat o bílou zástěru</i>
Největší kuchařská soutěž na světě!	Vařím asi od mých 12 let.
Prohledali jsme celou zemi...	Teď jsem mezi nejlepšíma třiceti v MasterChefovi.
... abychom našli nejlepšího amatérského kuchaře v Americe.	Porazil jsem tisíce lidí.
Tohle je MasterChef!	Vážně už jde do tuhého.
<i>Každý má svůj příběh.</i> - Jsem mariňák. - Číšník.	Vše okolo jídla mě baví.
- Realitní makléřka. - Prodejce.	Chci psát kuchařky.
- Učitel. - Studentka!	Nechci odejít jako zpráskaný pes. Tu zástěru chci.
Matka v domácnosti.	Neúčastním se soutěží, které nevyhraju.
Otec v domácnosti!	Vážně věřím tomu, že tu zástěru dostanu.
<i>30 nejlepších kuchařů</i>	Teď jen přemýšlím nad tím, kdy.
<i>dostalo šanci,</i>	Vystudoval jsem práva.
<i>kterou musí potvrdit</i>	Ale u nás doma se hodně vaří.
<i>u třech hvězd na kulinářském nebi.</i>	Otevřít si restauraci je můj sen.
<i>Michelinský šéfkuchař Graham Elliot,</i>	Získání zástěry by ve mně probudilo mé pravé já.
<i>světoznámý restaurátér Joe Bastianich,</i>	Tady v téhle kuchyni začíná opravdová hra.
<i>a kuchařská legenda Gordon Ramsay.</i>	Tu zástěru dostanu.
Už jsou tu! <i>Letos bude soutěž větší...</i>	A vy ostatní
<i>... a náročnější než kdy předtím.</i>	si to vyřešte mezi sebou. Já si jdu pro výhru. Vítejte v kuchyni MasterChefa.
Máte tam 60 hostů, nevěstu a ženicha na jejich svatbě!	Za chvíli se utkáte
<i>Aréna je připravená...</i>	v největší kulinářské soutěži na celém světě.
<i>Na souboj nejlepších amatérských kuchařů.</i>	Právě hledáme
Udržte si místo v kuchyni! <i>Dnes večer musí obstát proti...</i>	nejlepšího amatérského kuchaře v Americe.
Výzvu přijímám.	Jeden z vás třiceti kuchařů
<i>... Gordonu Ramsayovi.</i>	se stane příštím
Budu vařit s vámi všemi.	

americkým MasterChefem.

Jeden z vás vyhraje
čtvrt miliónu dolarů.

Jeden z vás se zapíše do dějin
v kuchyních po celé zemi
kuchařkou se svým jménem.

To ale není všechno.
Ještě tu je jedna cena.

Titul MasterChefa.

Tento titul jen potvrdí

neuvěřitelný pokrok
jedné osoby

od amatérského kuchaře
k MasterChefovi.

Než se dostanete na dosah titulu,
musíte si nejdříve zasloužit
jednu tuhle.
Zástěru MasterChefa.

Získejte zástěru
a zůstáváte v kuchyni

s šancí stát se letošním
MasterChefem.

Když ji nezáskáte,

no, tak jdete domů.

Zajímá nás jen jediná věc,

a to, co nám dáte na talíř.

Jste připraveni na úkol,

po kterém můžete získat
zástěru MasterChefa?

- Připravení?

- Ano!

Budete mít jen jednu hodinu,

abyste vymysleli, uvařili
a naservirovali výborné jídlo.

Na první pohled je to snadné.

Prosím, obraťte svá prkénka.

Co to má znamenat?

Když jsem se uviděl v zrcadle,
řekl jsem si: "Sakra, mně to sekne."

Ale netuším, co mám od toho čekat.

Abyste dostali zástěru,

chceme od vás,

abyste dali sami sebe na talíř.
Máte šanci vytvořit jídlo,

které nám o vás něco řekne.
Dejte na talíř váš životní příběh.

Ukažte nám vaše typické jídlo.

Budu dělat krevetou
v koriandrové krustě.

Pocházím z Louisiany,

a tohle jsem já na talíři

s nádechem hispánských kořenů.
Udělám zvěřinové chimichurri.
Chodím lovit.

Zvěřinu vařím pořád.

Vzdám hold místu,
odkud pocházím.
To jsem já na talíři.
Až budete ve skladu,
rozhlédněte se.
Podívejte se na
všechny ty neuvěřitelné suroviny.
Lepší spíž na světě nenajdete.
Využijte suroviny,
abyste ukázali sebe

a své typické jídlo.

Ještě je tu jedna věc.

Ne všichni tu zůstanete
celou příští hodinu.

Zatímco budete vařit,

budeme sledovat každý pohyb,

a když se nám to nebude líbit,

pošleme vás ihned domů.

Je šílené, že nás protřídí
už během vaření.
Nebudu lhát.

Je to děsivé.

Jste připraveni?

Ano, šéfe!
Vaše hodina začíná...

Ted!
Zlomte vaz.
Soutěž nezačíná u sporáku,
ale už ve skladu.

Kde je mouka?
Jejich typické jídlo.
Musí být disciplinováni,

aby si vybrali na vaření
správné suroviny.

Musíte si to ujasnit.

S dovolením, pardon.

Dělám kuře na víně s meruňkami.

Něco podobného dělávám i doma.

Můžu tím vyjádřit svou osobnost

a vzkázat svým soupeřům:

"Měli byste si dávat bacha."

Willie, tady mám své chemikálie.

Miluju je, Willie.

Technologie jsou můj koníček,
odtud pramení láska k vaření.
Dělám molekulární gastronomii,

kde používám prášky a chemikálie.

Když dostanu zástěru,
znamená to pro mě všechno.

Božíčku!

Pojďte na to.

Zatím největší pátrání.

Máme 30 finalistů,

30 nejlepších amatérských kuchařů.

Víme, že umí vařit.
Otázka je, zvládnou tohle
i v kuchyni MasterChefa?

Někoho vyřadíme.
Co po nich chceme?

Zda pracují uspořádaně.

Jsou alespoň od mouky?

Musí dobře a čistě umět s nožem.

To jsou úplné základy.

Dělám žemlovku s burákovým máslem,

kompotem z lesních plodů,
s čokoládovými preclíky

a zakysanou smetanou.
To jsem já.

Obyčejnému jídlu dám lepší kabát.

Z burákového másla
a toustů s džemem
dělám jídlo vhodné do restaurace.

Vařím ravioly s kuřecími játry
a domácí ricottou.

Vyvařil jsem skoro láhev vína,
ještě šampaňské a ocet.

Všechny svými technikami převálču
a nakonec udělám čerstvé těstoviny.

Dnes dělám taštičky s kozím sýrem,
borůvkami a bazalkou.

Jídlo jsem vždycky milovala,

ale asi během posledního roku

jsem si vážně uvědomila,

že nechci zbytek života
strávit v kamrlíku.

Zbytek života se chci věnovat vaření
a něco bláznivého jako účast
v MasterChefovi

mi dodá odvalu,
abych si splnila svůj sen.
Tu zástěru chci všema deseti.
Chci tu být a dokázat,
že to zvládnu,

a já vím, že to zvládnu.
Prostě to vím.

Do toho!
Voní to výborně,
co to je?
Dělám polévku ramen.
Mám tu kuřecí kosti, vývar z tuňáka,

přidám ještě sójovku.
- Kvůli aroma ještě česnek a zázvor.
- Voní to.

Do toho!
Willie, co děláš?
- Dělám omáčku ke kuřeti.
- Co tam máš?

Meruňkový džem, bílé víno,
ale ještě to vylepším,

- takže se to vyváží.
- Hodně štěstí.

- Tylere.
- Jak se máte?

Dobře. Co vaříš?
- Zvěřinu.
- Je ta omáčka hotová?
Ano. Je to chimichurri.

Co to je?

Měl bys to znova ochutnat.

- Gavine. - Ano.
- Děláš tolik věcí.

- Domácí ricottu? - Ano.
- Čerstvé těstoviny? - Ano.
- Proč tak složitě?
- Víte proč?

Nikdo tu nemá takové
dovednosti jako já.
Tohle jsou tedy kuřecí játra.

- Ochutnej to. Co tam chybí?
- Sůl.

Do prdele práce!
Zlomil jsem stříkačku,

nemám ponětí,

co budu dělat.
Mám ji z domova,
tady je nemají.

Potřebuju ji na plnění špaget.

Všichni přestaňte!

Položte nože!
Teď!

Varoval jsem vás,
že vás sledujeme.

Řekli jsme, že někteří
z vás odejdu během této hodiny.

A jáje.
Snad nezazní moje jméno.

Měl jsem problém se solí,
ale spravil jsem to.

Doufejme, že neřekne mě.

Rozbil jsem stříkačku na začátku
mých kouzelných molekulárních kravin.

Říkám si, že asi nemám šanci.

Chimichurri jsem zkazil,

ale umím ho líp.
Dostat tu zástěru...

znamená všechno.

Nemůžu jít domů.

Právě teď jeden z vás
opustí MasterChefa.

Zbývá 25 minut.

<i>Začal první den v kuchyni MasterChefa</i>

<i>a 30 amatérských kuchařů
připravuje svá typická jídla</i>

<i>s nadějí,
že dostanou žádanou bílou zástěru.</i>

Všichni přestaňte!

Řekli jsme,

že někteří
z vás odejdu během této hodiny.

Gavine,

od chvíle, co jsi začal vařit,

zapomněl jsi
na nejdůležitější přísadu.

Při vaření jsi neochutnával.

Kuřecí paštika byla bez chuti.

Není to úroveň MasterChefa.
Vypni si sporák.

V soutěži jsi skončil.

Ostatní mohou pokračovat.

Panebože.

V kuchyni je velký tlak.

Nemyslel jsem, že to bude tak těžké.

Okolo vás se toho děje tolik,
že to je ještě náročnější.

Ještě 20 minut.

Dejte na talíř kus sebe.

Francisi, jak to jde?

Měl jsem krizi. Zlomila se mi
stříkačka, improvizuju

a udělám rajčatové špagety.

Co vymýšlíš za kraviny se stříkačkou?

Pořád jsem pod tlakem.
Zvládnou to.
Co místo toho vymyslíš?

Snad ta zmáčknutá láhev
a trubka budou fungovat.

- Ať to drží.
- Hodně štěstí.

Dělám gnocchi s ricottou

s máslovo-šalvějovou omáčkou
a hráškem.

Když jsem byla v posledním ročníku,

měla jsem 18 kreditů,

chodila jsem do pěti prací,

ale to mi nezplatilo nájem,

tak jsem musela jít pracovat

do pánského klubu.

Nemůžu bavit ostatní donekonečna.

Ale kuchařkou můžu být celý život.

Tohle je nejdůležitější jídlo
v mém životě.

Musím dostat tu zástěru.
Musím tu být zítra,

pozítí, a i další dny,

dokud se nestanu MasterChefem.

Co vaříš, Natanyo?
To je citrónová omáčka s kapary.

Je tam víno?
- Trochu.
- Ještě není uvařené?
Ano.

- Měla bys to ochutnat.
- Vážně?

- Elizabeth, jak to jde?
- Zatím skvěle.

Chlebový pudíng mám v troubě
a tohle je ovocný kompot navrch.

Kouknu se na to.
Upeče se to včas?

Doufám, šéfe.

Proč jsi je dávala
do tak hluboké formy?

Abyste mohli zabořit lžíci.
Nebude to úplně dopečené.

Ano, ale není to na plechu.
Zbylo ti těsto, ne?

- Ano.
- Dej to na plech.
- Jako když děláš brownies.
- Dobře.
Čekají nás výborná jídla.
Dělají na nás dojem.

Překvapí nás.

- Danova polévka.
- Skvělá.
Čistě, opravdové chutě.
Přítom jednoduché.

Tyler už má chimichurri.

Oceňuju, že to předělal.

Willie, ten vaří na jistotu.
Ta omáčka, šťáva z masa...

Ukazuje, že to umí.

Ale někteří tuto šanci promarnili.

Zbývá deset minut.

Položte své nože!

Natanyo,

vypni si sporák.

Tvá omáčka je nepovedená,
překyselená,

a se syrovým vínem.
Dost chyb.
Opusť kuchyni MasterChefa.
Dobře.

Vy ostatní máte ještě osm minut.

Osm minut na to,

abyste se udrželi v soutěži.

No tak, do toho.

Košte, hezky to nandejte.

Chceme tu jídla krásná na pohled
i na chuť.
Ochutnejte všechno,
než to dáte na talíř.
Ještě 45 sekund!
Kompletujte!
Do toho!

Utřít talíř, nandat omáčku, zkrášlit!
Zajistěte si místo
v kuchyni MasterChefa.

Deset, devět, osm,

sedm, šest, pět,

čtyři, tři, dva,

jedna...
A konec.

Ruce nahoru.
Dobrá práce.

Některá jídla vypadají a voní božsky
dokonce i odtud.
<i>Po pozorování a ochutnání</i>

<i>všech jídel během úkolu</i>
<i>ted' porotci ještě znovu ochutnají,</i>
<i>aby rozhodli, kteří kuchaři</i>
<i>dostanou zástěru MasterChefa</i>
<i>a postoupí do dalšího kola soutěže.</i>
Máš dobrou techniku,

ale nevím, jestli to stojí za to,

abych tě posunul dál.

Je to výborné. Slad'oučké.

Je to to nejlepší,
co jsi mohla předvést?

- Taštičky jsou skvělé.
- Proč gnocchi?

Jsem Italka třetí generace
přistěhovalců. Vzala jsem

domácí jídlo
a udělala jsem ho podle sebe.

- Úplně jsi rozmixovala ricottu.
- Ano.

Chutná to líp, než vypadá.
Proč to reprezentuje tebe?
Jsem stejně různorodý.
Chutná mi sladké, slané
a různé textury.

V tomhle jídle je všechno dohromady.

Je to MasterChef.
Ne MasterChef pro děti.

Máš odvalu, že jsi udělala dezert.

Až řekneme vaše jméno,

přijdete sem k nám a dostanete...

svou zástěru s logem MasterChefa.

Ta zástěra pro mě dost znamená.

Bude mě doprovázet
až k titulu MasterChef.

Na ten talíř jsem dala své srdce.

Přestaňte mě už trápit

a řekněte mé jméno.

Vzala jsem prostý toust s džemem
a udělala jsem z toho

jídlo do restaurace. Už si tu
zástěru představuju před sebou.

První zástěra patří...

Courtney.

Přišla jsem sem se snem.

A ten se mi teď plní.

- Dobrá práce.

- Díky.

Rozhodně jsi dala na talíř kus sebe.

Opravdové a odvážné.

- Neuvěřitelně dobré. Dobrá práce.

- Díky.

MasterChef mi dá prostředky,
které potřebuju, abych začala
budovat novou kariéru.

Panejo, jsem na sebe tak pyšná.

Je tu ale další kuchař,
který nám prostřednictvím jídla
ukázal sám sebe.

Dala jsem do toho kus sebe.

Mám to dobré.

To jídlo potvrzuje mé schopnosti.

Tak moc to chci.

Tu zástěru potřebuju.

Asi tu brzo zešílím.

Další zástěra poputuje k...

velkému Williemu!

Dobrá práce, chlape.

Možná mě řeknou příště.

Dan Wu.

Jamiee.

Tyler.

Po prvních zástěrách si říkám,
že jich dost ještě zbývá.

Victoria.

- Christine.

- Kira.

Zástěra za zástěrou
a já jsem sakra nervózní.

Christian.

Loren.

Cotter.

Jordan.

- Daniel.

- Pořád říkali jména.

- Whitney.

- A žádné nebylo moje.

Poslední kus.

Není možné, že bych ji nedostal.

Fakt není.

Rozhodnout se nebylo vůbec lehké.

Tak moc tu zástěru chci.

Chci ji všema deseti.

Poslední zástěra

v tomto úkolu patří...

Psychicky se připravuju na to,
že zavolám manželovi a řeknu mu:

"Jedu domů."

Když nedostanete zástěru,
jdete domů.

Poslední zástěra v tomto úkolu...
patří...

Elizabeth.

Gratuluju.

Díky bohu.

Oficiálně jsem soutěžící.

Vážně se ti to povedlo,
blahopřejeme.
Konečně potvrdili mé schopnosti.

Cítím, že si zasloužím tu být.
Je to nejlepší chvíle v mém životě.
Vás devět prosím přijďte
k nám dopředu.

Bylo to těžké.

Elise.

Jak se cítíš?

Popravdě jsem zdrcená.

Proč?

Dala jsem v sázku celý život.

Chtěla jsem začít od začátku.

Teď musím vymyslet něco jiného.

Dotáhli jste to až sem,

protože jste očividně talentovaní kuchaři.
Ano, šéfe.

Ale...

my...

se vás ještě nevdáváme.

Všichni dostanete

ještě poslední šanci,
a někteří, nebo všichni,
dostanou zástěru MasterChefa.

V prvním úkolu

jste měli k dispozici celý sklad.

Teď dostanete všichni
úplně stejné suroviny.

V místnosti s vybavením

najde každý z vás lednici.

Ve všech lednicích
jsou totožné suroviny,

podobné suroviny jako
v miliónech domácností
po celé Americe.

Slanina, sladká paprika,

mrkev, krevety, brambory,
a samozřejmě také

nejoblíbenější maso, kuřecí.

Kromě klasických amerických
surovin dostanete
bedýnku se základními ingrediencemi.

Takže v tomto úkolu

vezmete úplně obyčejné suroviny
které se právě teď nachází
v mnoha ledničkách v zemi

a uděláte z nich úžasné jídlo,

dost dobré na to,
aby vám přineslo zástěru.

Ale na rozdíl od vaření doma

jeden z nás tří

s vámi bude vařit.
To je för?
Kterého z nás tří vyzýváte?
- Astrid.
- Gordona Ramsaye.
Setsakra si vás vážím,
tak pojd'te na to.
Vy a já, muž proti muži.
Výzvu přijímám.
Budu vařit s vámi.
Máte hodinu na to

uvařit něco výborného.

Jídlo, které dokáže,
že si zasloužíte

zůstat v této soutěži.

Budete vařit svá jídla bok po boku
s Gordonem Ramsayem.

Ukáže vám, čím můžete
jednoho dne být.

- Jste připraveni?

- Ano, šéfe!

Vaše hodina na záchranu
místa v soutěži

začíná...

Teď!

To mě pos*r na holý záda.
Máme úkol v americkém stylu,

a je načase dokázat,

že toho umím mnohem víc.
Jakýkoli Američan

může teď otevřít ledničku
a vařit s námi.
Každý má brambory,
slaninu a kousek kuřete.

Doufám, že mají všichni fantazii
a tu hodinu využijí na maximum.

Deset minut pryč.

Jsi připravený?

Připravený jsem se narodil, Grahame.

- Ukažte, co ve vás je, šéfe.

- A sako je dole!

- Šéfe, můžu se zeptat?

- Ano. - Co vaříte?

Počkej a uvidíš.

Čas nám utíká.

Corey, co vaříš?

Bramborovo-parmazánové suflé

a k tomu kuře obalené v kukuřici.

- Tak si vaříš doma?

- Ano.

- Už jsi to dělal?

- Takhle ne.

Proč bys u tak důležitého jídla
měnil teď techniku?

Vyvíjím se.

Elise, jak to jde?

Je mi potěšením vařit za vámi, šéfe.

Co to tu máš?

Náplň do mého kuřecího koláče.

Teď jdu válet těsto.

Není nebezpečné
dělat zase koláč?

- Je.
- Páni.

Jsem na něj zvědavý.

Ano, pane.

Vařím, abych nasýtil rodinu,
takže udělám plněné kuřecí prso
se špenátem, houbami a slaninou.

Každopádně

pokud by moje děti nejedly u stolu,
všechno to vaření by přišlo vniveč.

Je mi 56 let,

a jsem otec v domácnosti z Malibu.

Pojďte dál, ukážu vám to tu.

Moje žena je živitelka.
Vyženal jsem pět dětí.

Už s nima nechtěla být doma,
unavovalo ji to.

Vydělá víc peněz,
než já kdy budu mít.
Je to fajn, nestěžuju si.
Byl bych blázen, kdyby ano.
Když jste sexy, tak jste sexy.
A to já jsem. Zmáknou to.
Zbývá něco málo přes 15 minut!
Podívej se k Astrid.

Takhle vaří i doma?
Tohle se samo neuklidí.
Je to odporné.
Takhle se v restauraci nevaří.

Poslouchejte všichni chvíli.

Nebudeme trpět
příšerné pracovní podmínky.

Tohle je kuchyň.
Máme tu hygienické normy.
Je to nebezpečné,
můžeš na tom uklouznout.

Můžeš se zranit.
Můžeš zranit i mě
a to já nepřipustím.

<i>Devět kuchařů dostalo
druhou šanci získat zástěru</i>

<i>za použití každodenních
obyčejných surovin.</i>

<i>Zatímco Gordon ukazuje,
jak vaří opravdový MasterChef,</i>

<i>- někteří se jeho vzoru nechrání.</i>
- Astrid.

Tohle se samo neuklidí.
Je to odporné.

Takhle se v restauraci nevaří.

Poslouchejte všichni chvíli.

Nebudeme trpět
příšerné pracovní podmínky.

Máme tu hygienické normy.
Je to nebezpečné
a to já nepřipustím.
Je to tady, jedu domů.

Zpátky do New Orleans
za čtyřmi dětmi.

Ber to jako varování.

Kdybys pracovala u mě,
volal bych ti už taxíka.

Mně je ale trapně.

Od teď se musím začít
hodně soustředit.

Jsem myslela, že tu mají uklízečky.

Podívej na Gordona.

Používá french press,
aby spojil vývar s bylinkami.

Bylinky se vyluhují,

Tuhle techniku jsem neviděl.
Dobrý nápad.
Devět amatérských kuchařů
a jeden MasterChef.

Ona se klepe, chudák.

Zhluboka se nadechni, Chandis.
Dělám rosti stacks,
což jsou takové placičky z brambor
s krevetami a mátovým aioli.
Jsem z Idaha,
takže se mi musí povést,
aby tam na mě byli pyšní.

Vyrůstala jsem na farmě,
zahradničila jsem

a s tátou chodila na lov.

Jako malá jsem se toho
hodně naučila.

Když umíte vařit z čerstvých surovin,

vážně to může změnit váš život.

Ještě pět minut.
Můžete ještě chvíli vařit.

- Nespálí se to, Leslie?
- Ne.
Nestarej se o mě,
já se o tebe taky nestarám.

- Vyhřnul sis rukávy, že?
- Mám tam schované triky.

- Tak mi je ukaž.
- Nemusím. Počkej a uvidíš.

- To posoudí porotci.
- Chtěl bys?

To si piš.
A možná, že tu tvoji.

Poslední minuta!

- Do toho!
- To zvládnete!
Dokončete to statečně!

Přemýšlejte nad servírováním.

Aby to mělo úroveň.

Ať to vypadá dobře.
Tím se můžete odlišit.

Do toho!

Deset, devět, osm,

sedm, šest...

- Kam jde Gordon?
- No tak.

... čtyři, tři, dva,

jedna... A konec.
Ruce nahoru.

Skvělá práce.
Přineste své jídlo, šéfe.

Popište nám to, šéfe.

Knedlíček z mletých krevet,
uvařený ve sladkokyselém
asijském vývaru.

Ochutnejte, prosím.

Šéfovo jídlo jsem viděla z výšky.

Vypadalo úplně božsky.

Výborné, šéfe.

- Proč je to pikantní?
- Díky zázvoru, chili,

a zkaramelizoval jsem česnek.

Tohle je laťka, na kterou byste
měli chítit dosáhnout.
Prosím následující kuchaře,
aby přinesli svá jídla dopředu.

- Corey, Leslie a malý Gordon.
- Pojd'te.

Stoupněte si dopředu, prosím.
První je Gordon.

Popiš, co jsi uvařil.

Osmahlá kuřecí prsa,
která se marinovala v sójové omáčce,
K tomu vajíčko naměkko
a bramborové pyré.
V kuchyni máme dalšího Gordona.

Ten dělal tohle jídlo.

Podívej na to svoje.

Kdybych nevěděl, kdo co dělal,
tak teď už bych to nejspíš poznal.

Šéf hraje ligu
a já si plácám na hřišti.

Pokud to je vůbec stejný sport.

Nicméně...

Pyré je skvělé.

- Co jsi tam dal?
- Trochu másla,

a ke konci kapku kuřecího vývaru.
Kolem a kolem,
je to výborné jídlo, chtěl bych víc.

- Povedlo se ti to.
- Díky, šéfe.

Leslie.

Kuřecí prso plněné houbami,
špenátem, slaninou
s bramborovou kaší a karotkou.

Odkud jsi, Leslie?

- Malibu v Kalifornii.
- Malibu.

Ani celé Malibu by tohle nesnědlo.
Kuře je dobře dochucené,
hezky křupe.
Na opečení kůže je vidět, že to umíš.
Výborné jídlo,
ale absurdní porce.

Corey, pojd'.

Udělal jsem smažené kuře
s orestovaným špenátem,
bramborovým suflé
a parmazánovou krustou.
Vylepšil jsem suflé.

Ve vaření je zlaté pravidlo,
se suflé si nehraj.

Ano, šéfe.
Ve vaření je zlaté pravidlo-
se suflé si nehraj.

Ano, šéfe.

Páni...
Panejo.

Jak jsi udělal to kuře?

Bylo ve frit'áku asi na deset minut.

Je možná trochu přepečené.

Páni...

Smažené kuře je úplně
základní jídlo v zemi.

To chápeš, takže bys to měl udělat
se zavřenýma očima.

Zničil jsem talíř, omlouvám se.

Ale to jídlo
bylo zničené dávno předtím.

Díky. Panejo...

Je to těžké.
Nemyslím si, že by se mi to
úplně povedlo.
Ale snad mám ještě pořád šanci.
Využil čas chytře.

Vajíčko byla hloupost.

Musím dokázat šéfům,
že zvládnu bezchybné jídlo
uvařit i z běžných surovin.

To se mi povedlo,
takže si tu zasloužím zůstat.

To důležité se mu povedlo:
dokonalá chuť.

Naprosto jistě vím, že sem patřím,
ale ve finále myslím,
že je tu dost těch, co umí jen jedno.
A já nechci být ten,
kdo si namele hubu.
Tak jo.

Dali jsme vám druhou šanci.
Ne každý tuhle šanci promění
a získá zástěru.

- Gordone...
- Ano, šéfe.
Je mi líto.

Nevracíš se zpátky...
do školy.
Panebože.
Děkuju, šéfe.
Děkuju mockrát.

Corey.

Ano, šéfe.

Všichni se shodneme na tom,
že tvá budoucnost není
v kuchyni MasterChefa.

- Chápu, šéfe.
- Musíme se rozloučit.
Děkujeme ti.

A pak tu jsi ty, Leslie.
Vážně tohle potřebuješ?
Ano.
Chci jenom prostou šanci,
abych se učil od těch nejlepších.

Myslíme, že tě můžeme něčemu naučit.

Pojď si pro zástěru.

Mockrát děkuju.

Slibuju, nebudete litovat.

Díky.

Dobrá práce.

Další tři kuchaři jsou...
Astrid, Amy a Michael.

Začneme s...

Astrid.
Popiš nám jídlo.
Opečené kuřecí prso,
bramborové hašé, demi-glace,
a máslová omáčka ze šťávy z masa.

Kuře jsi zvládla.

Brambory se slaninou jsou skvělé,
vážně.

A to koření.
Citrón je trochu zbytečný.

Chutná to ale dobře.
Díky.

Amy, přines své jídlo.

Udělala jsem dvě tacos,
jedno krevetové a druhé kuřecí,
s chimichurri a paprikovou salsou.

Krevety mi chutnají,
ale kuře je celkem suché.

Další je Michael.
Pikantní omáčka, opečené kuřecí prso,
a maque choux s kukuřicí
a se ztraceným vejcem.

Chci, abys ochutnal.
Je to přesolené.
Jedna zástěra.

A tři kuchaři.

Tahle zástěra
poputuje k...
Astrid.
Pojď si pro ni.
Díky moc.

Skvělé jídlo,
ale v kuchyni si uklid'.

Dostala jsem zástěru jako jediná
z nás tří, to je super pocit.

Jupí!
Poslední trojka.
Přejděte si k nám.

První bude Francis.

Přines nám své jídlo.

Popiš mi, co jsi uvařil.

Špenátové těstoviny,
pod kterými je
krémová pikantní omáčka

a s pošírovanou krevetou.

Jaký je tam příběh?

Kreveta na útěku.

Má to vypadat jako mořské řasy
a ta kreveta má jako utíkat pryč.

Doufám, že to bude výborné.

Těstoviny jsou lahodné.

A i ty krevety, ale...

- To je ta omáčka?
- Ano.

Dělal jsi ji z hlavy?

Těžko říct.

Chandis.

Přines nám svůj talíř.

Jak se tomu říká?

Rosti stack
se špenátem, krevetou a mátou.

Rosti stack?

V podstatě to jsou bramboráčky.
Krevety jsou udělané dobře.

Víš, jaký je v kuchyni
MasterChefa největší přestupek?

Ne.

Naservírovat syrové brambory.

Ochutnej.
Je to syrové?

Ano, je.

Poslední je Elise.

Popiš nám to.

Je to zapečený kuřecí koláč
se zeleninovou směsí,

s opečeným kuřetem,
houbami a mrkví.

Další zatracený koláč.

Dva koláče za jeden večer.

- Napravuju to koláčem.
- Vážně?

Ano.
Mám pro tebe novinku.
Začínáš mě trochu děsit,

- protože je to vážně výborné.
- Díky, šéfe.
- Ale je to jen zapečený koláč.
- Chápu.
Chtěl jsem, abys uvařila
něco neobvyklého.

A ne to, co ti jde levou zadní.
Nevypadá to zrovna vytříbeně,

ale něco na tom je.

Jsem outsider,

ale chci bojovat,
aby se mi dostalo pocty

vařit v této kuchyni, prosím.

Díky.
Děkuju.

Uvařila jsem, co jsem mohla,

a je deprimující,

že jsem zklamala sama sebe

i porotce.

Jste očividně talentovaní kuchaři
a bojovali jste,
abyste mohli pokračovat
v dalším kole soutěže.
Chandis...
Měla jsi 60 minut,
abys ukázala, co v tobě je.

Občas jsi předvedla,
co neuvěřitelného dokážeš,

ale některé chyby se nedají odpustit.

Chandis...

Tvá cesta soutěží dnes začala
a také dneškem skončí.
Je mi to líto.

Na zástěru to bohužel není.
- Díky.
- Dobrou noc.

Bylo mi ctí vařit
v kuchyni MasterChefa.
Jsem pyšná, že jsem to zvládla.

Nevěděla jsem, co čekat
od účasti v takové
fantastické soutěži,
ale rozhodně se vracím domů silnější.
Francisi.
Vařil jsi dnes znovu,
abych viděl, jaké triky máš v rukávu

a také jak si poradíš
s obyčejnými surovinami.

Máš kuráž, že jsi dělal čerstvé
těstoviny teď poprvé.

Francisi...

Tvá cesta soutěží...

ještě nekončí.
Gratulujeme.

Dostat zástěru z rukou
Gordona Ramsaye,

podle mě nejkultovnějšího kuchaře
na zemi...

Je to nesmírná pocta.
Elise...
Vím, jak moc to pro tebe znamená,

ale mám obavy.

Nepřesvědčily mě koláče
v prvním kole.

Dali jsme ti druhou šanci

a pečeš něco podobného.
Já ne...
Chci mít tu poctu vařit tady.
Chci vařit s těmito úžasnými lidmi

a chci si dokázat, že to zvládnu,
sama sobě a i vám.

Mladá dámo...
Mrzí mě to.

Ty nejdeš...

nahoru za ostatními.

Ano, šéfe.

Protože to oni
přijdou dolů,
aby ti poblahopřáli.
Skvělá práce.
Gratulujeme.

Díky, nezklamu vás, šéfe.

- Už žádné zapékané koláče.
- Slibuju.

Díky.

Dostat tu zástěru

a podat si ruku s šéfem Ramsayem
a slyšet "gratuluju",
to je můj nejlepší den v životě.
Vy jste nejlepších 22.
Blahopřejeme.
Měli byste na sebe být
nesmírně hrdí,
protože my jsme.

A teď...

Jeden z vás dvaadvaceti
amatérských kuchařů

stojících před námi

se stane dalším
americkým MasterChefem.
Ujistěte se, abyste to byli vy.

<i>Příště uvidíte...</i>

<i>Získali sice zástěry...</i>
Je načase, aby největší
kulinářská soutěž

doopravdy začala.
<i>... ale teď si je nejlepších
22 musí udržet.</i>

To ale voní.
<i>Bude to na ostří nože.</i>

- Všechno jsem si vydělal.
- Vždyť žiješ v Malibu!
Chceš drama, máš to mít.
<i>Řady se začnou krátit...</i>
Naprosto odporné.
<i>... při dvojitém vyřazování
plném překvapení.</i>

Nikdo to nechce víc než já.

překlad: Kamča
gordon.ura.cz