

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Plzeň 2012

Olga Petráčková

**Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta filozofická**

**Bakalářská práce
ALTAN.RU - Překlad webových stránek z RJ
do ČJ, vypracování překladatelského
komentáře a tematického slovníku**

Olga Petráčková

Plzeň 2012

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra germanistiky a slavistiky

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

angličtina - ruština

Bakalářská práce

**ALTAN.RU - Překlad webových stránek z RJ
do ČJ, vypracování překladatelského
komentáře a tematického slovníku**

Olga Petráčková

Vedoucí práce:

Mgr. Bohuslava Golčáková, Ph.D.

Katedra germanistiky a slavistiky

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2012

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval(a) samostatně a použil(a) jen uvedenou literaturu a prameny.

Plzeň, duben 2012

.....

PODĚKOVÁNÍ

Touto cestou bych ráda poděkovala vedoucí mé bakalářské práce Mgr. Bohuslavě Golčákové, Ph.D. za odborné vedení, cenné rady, připomínky a především za její laskavý přístup a čas, který mi byl věnován.

Obsah

| | |
|--|----|
| 1 ÚVOD..... | 2 |
| 2 ANALÝZA VÝCHOZÍHO TEXTU | 3 |
| 2.1 Obsahová a vizuální stránka | 3 |
| 2.2 Stylistická stránka..... | 4 |
| 3 VÝCHOZÍ TEXT | 9 |
| 4 PŘEKLAD | 29 |
| 5 PŘEKLADATELSKÝ KOMENTÁŘ | 48 |
| 5.1 LEXIKÁLNÍ TRANSFORMACE..... | 49 |
| 5.1.1 Transkripce | 49 |
| 5.1.2 Transliterace | 50 |
| 5.1.3 Kalkování | 50 |
| 5.1.4 Konkretizace | 51 |
| 5.1.5 Generalizace..... | 51 |
| 5.2 GRAMATICKÉ TRANSFORMACE..... | 51 |
| 5.2.1 Rozčlenění větné konstrukce | 51 |
| 5.2.2 Syntaktická kondenzace | 51 |
| 5.2.3 Záměny slovních tvarů..... | 52 |
| 5.2.4 Slovnědruhové záměny | 52 |
| 5.2.6 Záměny multiverbizačních pojmenování univerbizačními a naopak .. | 53 |
| 5.2.7 Změny gramatického statutu větných konstrukcí | 54 |
| 5.2.8 Slovosledné transformace | 55 |
| 5.3 LEXIKÁLNĚ-GRAMATICKÉ TRANSFORMACE | 55 |
| 5.3.1 Antonymický překlad..... | 55 |
| 5.3.2 Rozšíření informačního základu | 55 |
| 5.4 VYNECHÁNÍ | 56 |
| 6 GLOSÁŘ | 57 |
| 7 ZÁVĚR | 58 |
| 8 BIBLIOGRAFIE | 59 |
| 9 RESUMÉ..... | 61 |
| 10 ABSTRACT | 61 |

1 ÚVOD

Stále více se ukazuje, že reklama na Internetu je jednou z vysoce efektivních způsobů marketingové komunikace. Vzhledem k tomu, že se Internet stal dostupný pro nepřeberné množství domácností, firmy často přistupují k prezentaci svých služeb a produktů právě prostřednictvím celosvětové sítě.

Jednou z nich je také společnost ALTAN, jež byla založena roku 1988 ve městě Barnaul a sdružuje velké podniky na území Altajského kraje. Svou působnost chtěla ovšem rozšířit i do České republiky, a proto zadala v dubnu 2011 poptávku na server Businessinfo.cz, kde hledala nové odběratele pro své produkty. Internetová prezentace je ovšem dodnes pouze v ruském jazyce. Z toho důvodu vznikla i tato bakalářská práce, jejímž cílem je přeložit nejdůležitější části a nabídnout firmě překlady, aby mohla efektivněji oslovit české zákazníky.

V druhé kapitole bylo potřeba analyzovat text, a to z hlediska obsahového a stylistického, aby bylo možné určit vhodnou slovní zásobu pro daný funkční styl.

V třetí a čtvrté kapitole se nalézají výchozí a cílový text. Oba texty byly graficky upraveny tak, aby co nejdříve odpovídaly původní verzi v internetovém prohlížeči.

V závěru práce se nachází podrobný překladatelský komentář včetně translátologických postupů s vybranými příklady a krátký tematický glosář.

2 ANALÝZA VÝCHOZÍHO TEXTU

2.1 Obsahová a vizuální stránka

Bakalářská práce je zaměřena na překlad a analýzu webových stránek Altan.ru, jež prezentují ruského výrobce těstovin. Prezentace byla vytvořena firmou RegionInfo, která se zabývá internetovou reklamou a jejíž odkaz nalezneme v pravém dolním rohu stránky.

Design působí velmi příjemným dojmem a profesionálním zpracováním, o němž svědčí funkčnost odkazů (až na výjimky v sekci „Naše projekty“). Struktura stránek je jednodušší a přehledná. Texty jsou povětšinou členěny do oddělených odstavců a doplněny tematickou fotografií např. ze závodu, mapkou či ukázkou zmiňovaných těstovin. Důležité informace jsou zvýrazněny tučným písmem, kurzívou či podtržením. V levém horním rohu se nalézá logo obchodního domu Altan. Logo je dvojbarevné – červeno-zelené a zelená je také dominantní barva celých stránek. Pod logem a úvodní fotografií těstovin nalezneme horizontální panel, na němž se nachází šest odkazů – „O nás“, „Produkce“, „Výroba“, „Naším partnerům“, „Mapa prodeje“, „Naše projekty“. Součástí práce je překlad většiny textů obsažených v prvních pěti odkazech. Sekce „Naše projekty“ není vzhledem k rozsáhlosti zveřejněných dokumentů a neznámým formátům některých souborů součástí bakalářské práce.

Webové stránky jsou určeny široké veřejnosti a potencionálním zákazníkům: od velkoodběratelů těstovin, přes distributory po koncové spotřebitele. Těm je určena sekce s tipy na přípravu chutných těstovin a informace o nutričních hodnotách, případně základní informace o působení společnosti na ruském trhu. Distributoři a odběratelé najdou potřebné informace například v záložce „Naším partnerům“, kde jsou ke stažení užitečné dokumenty a nabídka společnosti Altan na poskytnutí reklamních stojanů, katalogů aj.

V práci je původní obsah pro přehlednost zpracován v co nejněvnější podobě, včetně obrázků, zvýrazněného textu a hypertextových odkazů. Pozměněn bude styl – velikost a typ písma, odsazení odstavců, a to jak ve výchozím, tak i v přeloženém textu, dle požadavků na zpracování bakalářské práce.

2.2 Stylistická stránka

Z hlediska funkční stylistiky se v textech prolíná několik stylů. Nejčastěji se objevuje **publicistický styl** – reklama. Pro tento styl je charakteristická funkce sdělná a přesvědčovací. Například při popisu produktů je zdůrazněna vysoká kvalita výrobků a prvotřídní suroviny (často se opakuje), respektive firma je povznesena do co možná nejlepšího světla – k tomu slouží zdvořilé fráze: *Мы постоянно работаем над повышением качества продукции, уровнем менеджмента, расширяем ассортимент предлагаемого товара и на сегодняшний день можем с гордостью заявить. Мы всегда готовы к взаимовыгодному сотрудничеству с предприятиями и частными лицами. Мы всегда готовы предложить: высокое качество нашей продукции; широкий ассортимент; различные финансовые схемы работы; всесторонне продуманную логистику.* Z hlediska členění je velmi častým znakem reklamního stylu je rozdělení do odstavců kvůli rychlé orientaci a přehlednosti. Zákazník je osloven přímo: *Если вы решили - куплю макароны «Granmulino», вам останется лишь связаться с отделом продаж — менеджеры более подробно расскажут о продукции, условиях доставки и скидках.*

V některých částech můžeme nalézt také prvky stylu **odborného** – při popisu výroby těstovin. E. Hošnová¹ rozděluje odborný styl do dalších

¹ ŽVÁČEK, Dušan. *Kapitoly z teorie překladu I (Odborný překlad)*. I. Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého v Olomouci, 1995, s. 51. ISBN 80-7067-489-X.

kategorií podle recipienta, v tomto případě se jedná o **popularizační text**, který je adresován široké veřejnosti pro poučení, nikoliv jako naučný materiál. Připouští i používání obrazového materiálu pro doplnění výkladu, nikoliv však pro umělecký dojem. V dokumentech ze sekce „Našim partnerům“ a „Naše projekty“ převládá ryze **administrativní styl**, ve formě tabulek, formulářů, bilancí a zpráv.

V textech, které jsou věnovány odbornému vysvětlení výrobního procesu, je preferován nominální styl – s využitím **jmenných vazeb se slovesy a slovesnými podstatnými jmény, které slouží kondenzaci textu**: *Отгрузки производятся строго по заявке, целыми поддонами, это исключает возможность возникновения недостатка или перегруза. По мере обезвоживания тесто утрачивает первоначальные свойства, переходя из пластичного состояния в хрупкое.* či **používání podstatných jmen** namísto vedlejších vět: *Во время замеса теста, в вакуумном тестомесе, происходит постепенное набухание крахмальных зерен и белков крупки, а также равномерное распределение влаги по всей массе теста. Макаронное тесто после вымешивания, условно называемого замесом, представляет собой сыпучую массу равномерно увлажненных комочков.*

V textu jsou hojně využívány **pasivní konstrukce** - zvrtné trpné tvary a tvary opisné: *В марте 1997 года на созданной Поспелихинской макаронной фабрике была запущена первая итальянская технологическая линия по производству короткорезанных макаронных изделий. В ноябре 1998 года на фабрике были установлены еще две современные итальянские технологические линии мощностью по 900 тонн в месяц каждая. В 2005 году было налажено производство длиннорезанных макаронных изделий на итальянской технологической линии фирмы «Braibanti».* **Zvrtné konstrukce**: *В 2006 году Поспелихинская*

*макаронная фабрика погасила облигационный займ и готовится к переходу на ISO 9001, который планируется осуществить к сентябрю 2006 года. ...контролируется автоматизированной электронной системой и опытными технологами. Изготовление короткорезанных макаронных изделий ведется на трех технологических линиях фирмы «TECALIT» (Италия). Изготовление макарон осуществляется на Поспелихинской макаронной фабрике (холдинг «АЛТАН») на собственных технологических линиях итальянского производства. Упакованная продукция поступает в склад, где укладывается на поддоны и ставится на 5-ярусные стеллажи производства Италии. Avšak nejsou používány nadměrně a na úkor **činných konstrukcí**, které dodávají textu živější charakter a lepší srozumitelnost. Процесс производства макаронных изделий состоит из пяти основных этапов: подготовки сырья, приготовления теста, разделки, сушки и упаковывания. Именно оттуда путешественник Марко Поло привез секрет приготовления макарон. Мы оказываем активную рекламную поддержку дистрибьюторам нашей продукции.*

Výchozí text je zaměřen na představení firmy, její výroby a také produktů, společně s nápady na jejich chutnou přípravu. V závislosti na sekci byla použita adekvátní slovní zásoba. V záložce výroby se vyskytuje patrně více odborných a technických výrazů, určených především odbornému publiku, případně potencionálním partnerům, než například u tématu týkajícího se přípravy těstovin, jež je směřováno na širokou laickou veřejnost. Odborné termíny se nezdá mísi s internacionalismy.

K použitým **odborným termínům** souvisejících s výrobou těstovin můžeme zařadit následující příklady: *обдувка, сушка, клейковина*. Kromě toho se v textu objevují **technické termíny**: *вакуомный тестомес, технологическая линия, технологический процесс,*

*электронная система, сайт a **obchodní terminologie**: дистрибутор, торговые сети, торговая точка, бухгалтерия, торговая марка, менеджер, маркетинг, холдинг, инвестор, декларация. **Internacionalismy**: зарегистрирован, холдинговая структура, элитный сорт, Премиум, стабилизация, маркетинг, территориальные менеджеры, буклеты, стикеры, баннер, имиджевая реклама, фонд, аутсорсинг, дизайн, рекламная кампания, сертификат, инвестор, декларация.*

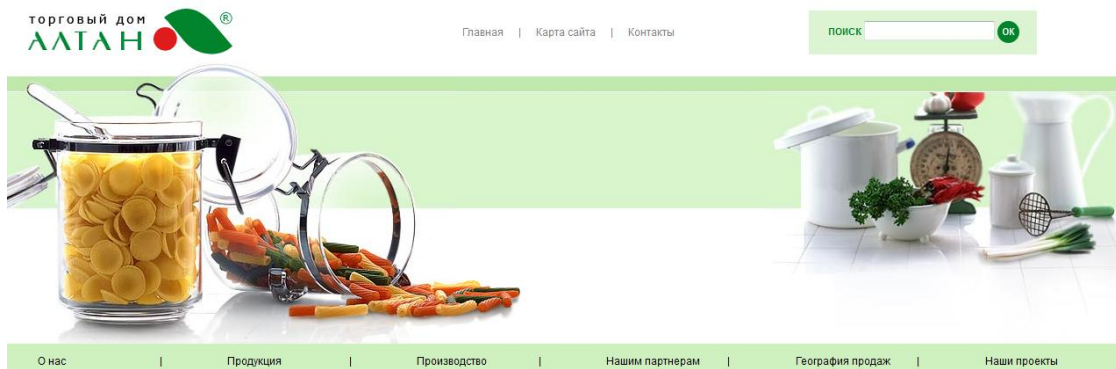
S obchodní terminologií souvisí i časté používání **zkratek**², jež napomáhají kondenzovat text. Nejčastěji používanými zkratkami jsou **iniciálové zkratky**, čili útvary vzniklé abreviací, využitím počátečních písmen všech slov, při tvorbě zkratky nebyly zohledňovány předložky: ОАО "Поспелихинский комбинат хлебопродуктов" (Открытое акционерное общество), ООО (Общество с ограниченной ответственностью), "ПМФ" (Поспелихинская макаронная фабрика), ГИ (гликемический индекс). Setkáme se i s jinými druhy abreviatur, které byly vytvořeny použitím začátku slova nebo spojením začátku první a druhé části složeniny – г (грамм), кг (килограмм), шт. (штук), ккал (килокалория), ГОСТ (Государственный стандарт). Zajímavou zkratkou je АНИИЗиС, jež se objevila ve větě: *С агрономами хозяйства проводятся семинары повышения квалификации с привлечением ученых АНИИЗиС, специалистов Управления сельского хозяйства.* Ve své celé formě zní Алтайский научно-исследовательский институт земледелия и селекции. Zkratka НИИ, která je součástí, se používá i samostatně. Ve výše uvedeném příkladu byla zkombinovaná s vlastní zkratkou. Zkratka АНИИЗиС obsahuje na rozdíl od ostatních iniciálových zkratek i spojku psanou malým písmem. Mezi další vlastní zkratky řadíme i ПМФ (Поспелихинская макаронная фабрика) a Поспелихинский КХП (Поспелихинский комбинат хлебопродуктов).

² VÁGNEROVÁ, Marta. *Slovník zkratek a zkratkových slov v současné ruštině*. 1. vyd. Písek: J&M, 2001. ISBN 80-861154-29-7.

Z hlediska syntaktického se v textech relativně vyváženě střídají věty jednoduché i souvětí. V obou případech se inklinuje ke zhušťování textu, ve větách jednoduchých například pomocí několikanásobných větných členů a rozvitím mnoha nominálními částmi: *Изготовление макарон осуществляется на Пospelихинской макаронной фабрике (холдинг «АЛТАН») на собственных технологических линиях итальянского производства. Процесс производства макаронных изделий состоит из пяти основных этапов: подготовки сырья, приготовления теста, разделки, сушки и упаковывания. Автоматика чётко поддерживает заданные параметры: температуру, влажность, время нахождения продукта по ярусам. Выпрессовывание изделий осуществляется через матрицы с тефлоновыми вкладышами, что и придает макаронным изделиям Granmulino гладкую, ровную поверхность и, как следствие, насыщенный жёлто-кремовый цвет.* v souvětích dochází k výčtu činností : *Во время замеса теста, в вакуумном тестомесе, происходит постепенное набухание крахмальных зерен и белков крупки, а также равномерное распределение влаги по всей массе теста. Упакованная продукция поступает в склад, где укладывается на поддоны и ставится на 5-ярусные стеллажи производства Италии*

Dalším charakteristickým znakem pro odborné texty je používání číslovek. Zde nalezneme číslovky základní tvořené čísly nebo slovy: *60 коробок, 400г, 3900кг, 25 наименований, 50 регионов, 47 549 торговых точек, ... были установлены еще две современные итальянские технологические линии...* a číslovky řadové (v naprosté většině se objevují v letopočtech a datech): *ООО «Пospelихинская макаронная фабрика» создана 13 марта 1997 года. Фирма «АЛТАН» основана в 1988 году в городе Барнауле (Алтайский край). В ноябре 1998 года на фабрике были установлены еще две современные итальянские технологические линии.*

3 VÝCHOZÍ TEXT



О НАС

Фирма «АЛТАН» основана в 1988 году в городе Барнауле (Алтайский край).

«АЛТАН» представляет собой негосударственную холдинговую структуру, объединяющую **крупные предприятия Алтайского края**: ОАО «Поспелихинский комбинат хлебопродуктов», ООО «Поспелихинская макаронная фабрика», ООО «Торговый Дом АЛТАН».

Компания специализируется на глубокой переработке твердых сортов пшеницы (дурум) и производстве макаронных изделий под **торговой маркой «Granmulino»** из крупки твердых сортов пшеницы. Является лидером в возрождении производства твердых сортов пшеницы и организатором ее переработки на Алтае.

В 1999 г. в состав акционеров ЗАО НПФ АЛТАН вошли иностранные инвесторы греческий инвестиционный фонд «**Commercial Capital**».

Группа товаров холдинга «АЛТАН»:

МАКАРОНЫ GRANMULINO "Группа А"

МАКАРОНЫ GRANMULINO PREMIUM

МАКАРОНЫ GRANMULINO+

МАКАРОНЫ "СЕМЕЙНЫЙ ГАРНИР"

МАКАРОНЫ "ЗДОРОВЫЕ"

МУКА GRANMULINO

Объем производства - **3900 тонн высококачественных макаронных изделий в месяц**, хлебопекарной муки и макаронной крупки - до 165 тонн в сутки.

Макаронные изделия «Granmulino» (25 наименований)

изготовлены по итальянской технологии из лучших сортов твердой пшеницы Алтая. Соотношение "цена- качество" макарон «Granmulino» является оптимальным и привлекательным для покупателей.

Ведется активное продвижение продукции с торговой маркой «Granmulino» на российском рынке. Сегодня **АЛТАН сотрудничает с фирмами 50 регионов России**. Макароны «Granmulino» знают и любят в Магадане, Владивостоке, Иркутске, Красноярске, Хабаровске, Новосибирске, Екатеринбурге, Санкт-Петербурге, Москве, Ростове-на-Дону, Волгограде и многих других городах России. Успешно работает хорошо организованная дистрибьюторская сеть.

Производство и изготовление макарон.

Производители макарон

Изготовление макарон

Изготовление макарон осуществляется на Пospelихинской макаронной фабрике (холдинг «АЛТАН») на собственных технологических линиях итальянского производства.

ООО «Пospelихинская макаронная фабрика» является производителем макарон под торговыми марками Granmulino, «Семейный гарнир», «Здоровые» и производит 25 форматов макаронных изделий следующих видов:



1. Granmulino «Группа А» — из крупки высшего сорта твердой пшеницы по ГОСТ Р 51865-2002.
2. Granmulino «Премиум» — из крупки высшего сорта элитных сортов твердой пшеницы по ГОСТ Р 51865-2002.
3. «Семейный гарнир» — из муки высшего сорта мягкой пшеницы по ГОСТ Р 51865-2002.
4. «Здоровые» — из муки второго сорта твердой пшеницы по ГОСТ Р 51865-2002.

Сырье для производства макаронных изделий Granmulino — элитные сорта алтайской твердой пшеницы, переработанной в крупку на оборудовании фирмы «БЮЛЛЕР».

На ООО «ПМФ» размещены пять технологических линий по производству макаронных изделий.

Изготовление короткорезанных макаронных изделий ведется на трех технологических линиях фирмы «TECALIT» (Италия) и одной технологической линии итальянской фирмы «Braibanti», по оригинальной технологии и рецептуре, разработанной итальянскими технологами совместно с технологическим персоналом ООО «ПМФ».

В 2005 году было налажено *производство длиннорезанных макаронных изделий* на итальянской технологической линии фирмы «Braibanti».

Суммарная мощность пяти технологических линий составляет 5700 кг готовой продукции в час. Мощность технологических линий ООО «ПМФ» равна 3900 тонн высококачественных макаронных изделий в месяц.

Весь технологический процесс изготовления макарон — от поступления сырья до выхода упаковочной продукции в склад — контролируется автоматизированной электронной системой и опытными технологами.

Производство макарон



Процесс производства макаронных изделий состоит из пяти основных этапов: подготовки сырья, приготовления теста, разделки, сушки и упаковывания.

1. Подготовка сырья

Сырьем для макарон Granmulino служит макаронная крупка высшего сорта, полученная путем помола алтайской твердой пшеницы (дурум), на оборудовании фирмы «БЮЛЛЕР». Макаронная крупка из твердой пшеницы содержит значительное количество клейковины (30% и более).

Все сырьё, поступающее на ООО «ПМФ», сопровождается удостоверениями о качестве и сертификатами соответствия, перед подачей в производство контролируется и проверяется лабораторией. Мука просеивается, проходит очистку от металломагнитных примесей и поступает в производство.

2. Изготовление и прессование макаронного теста

Макаронное тесто готовится из крупки и воды и не подвергается брожению или искусственному разрыхлению. Во время замеса теста, в вакуумном тестомесе, происходит постепенное набухание крахмальных зерен и белков крупки, а также равномерное распределение влаги по всей массе теста.

Макаронное тесто после вымешивания, условно называемого замесом, представляет собой сыпучую массу равномерно увлажненных комочков. Уплотненное тесто получается после прессования в шнековой камере под давлением 100-140 атмосфер.

Выпрессовывание макаронных изделий осуществляется через матрицы с тефлоновыми вкладышами, что и придает макаронным изделиям Granmulino гладкую, ровную поверхность и, как следствие, насыщенный жёлто-кремовый цвет.

3. Разделка сырых изделий

Разделка заключается в обдувке, резке и подготовке изделий к сушке. На изделиях образуется подсушенная корочка, которая препятствует слипанию макаронных изделий при подаче их в предварительную сушилку.

4. Сушка макаронных изделий

Сушка — это наиболее длительный и самый ответственный этап изготовления макаронных изделий. По мере обезвоживания тесто утрачивает первоначальные свойства, переходя из пластичного состояния в хрупкое. При сушке происходит усадка изделий, т. е. уменьшается их размер. От правильности сушки во многом зависят такие показатели, как прочность, стекловидность, излом. Очень интенсивное удаление влаги может привести к растрескиванию изделий.

Сушка ведется в два этапа

1. Сушка в предварительной сушилке, за короткое время, примерно 40-60 мин., при температуре от 40 до 55°C, где макароны теряют влажность с 28% до 17-18%.
2. Сушка в окончательной сушилке, происходит на лентах 3-х ярусов, продолжительность нахождения макаронных изделий в окончательной сушилке от 5 до 8 часов, при температуре от 40 до 50°C. За это время макароны высыхают с влажности 17-18% до 12-13%.

Смотровые окна в предсушилке и сушилке позволяют непосредственно контролировать состояние полуфабриката по ярусам.

Автоматика чётко поддерживает заданные параметры: температуру,

влажность, время нахождения продукта по ярусам. После сушки макароны накапливаются в бункерах готовой продукции, где находятся несколько часов для стабилизации влажности. Далее макароны по элеватору поступают в упаковочные автоматы.

5. Упаковка и Хранение

Упаковывание макаронных изделий производится в красочные пакеты (ламинированную полипропиленовую плёнку) по 350 г, 400 г, 450 г, 500 г, 800 г (для каждого вида имеется свой формат упаковочного материала) с последующей укладкой в гофрокороб по 12-28 шт.

Упакованная продукция поступает в склад, где укладывается на поддоны и ставится на 5-ярусные стеллажи производства Италии. Мелкий формат — по 60 коробок, средний — 48 коробок, крупный — по 28-40 коробок на поддоне.

Отгрузки производятся строго по заявке, целыми поддонами, это исключает возможность возникновения недостатков или перегруза. Вагоны проходят предпогрузочную подготовку, стены обиваются ДВП, пол застилается картоном. На предприятии ведется строгий учет выпускаемой и отгружаемой продукции, поэтому ежедневно, в вечернюю смену проводится снятие остатков.

На всю отгружаемую продукцию выдаётся удостоверение о качестве, сертификат и декларация о соответствии макаронных изделий нормативным требованиям.

Приготовление вкусных макарон, калорийность макарон

Приготовление макарон отличается простотой и требует небольшой затраты труда и времени — всего за 15 минут вы получаете готовый ужин. Если вы хотите получить наслаждение от приготовления и употребления макарон — покупайте макароны самого высокого качества, для этого убедитесь, что на упаковке написано *pasta di semola di grano duro* — макароны из твердых сортов пшеницы.

Приготовление макарон

В чём секрет приготовления вкусных макарон?

Для того, что бы паста стала пастой, а не разваренной до состояния каши вермишелью, достаточно взять большую кастрюлю и много воды. Золотое правило варки, которая знает каждая итальянская хозяйка — 1:10:100, то есть на 1 литр воды берется 10 г соли и 100 г макаронных изделий.

Различия видов макарон сказываются в способе засыпки:

- короткую лапшу следует засыпать медленно, чтобы она не слиплась в ком на дне кастрюли;
- свитые в клубок макаронные изделия распутывают сразу же, лучше всего для этого подходит большая деревянная вилка;
- спагетти и другие длинные макаронные изделия кладут в воду в целом виде веером, и когда они размягчатся, аккуратно прижимают до полного погружения в кипящую воду.

Второе правило **приготовления вкусных макарон**: любые макароны, независимо от их формы и вида, кладут только в кипящую подсоленную воду. При отваривании макарон, не нужно доводить их до полного разваривания. Слегка недоваренные макароны нет необходимости промывать или сдабривать маслом. Помните:

- После того, как спустите макароны в кипящую воду, они должны медленно кипеть все время варки, для этого нужно убавить огонь.
- Не закрывайте крышкой кастрюлю, в которой варятся макароны.
- Не перемешивайте слишком часто — повредите поверхность и поломаете сами макароны, но и слипаться не давайте (лучше использовать деревянную шумовку).
- Самостоятельное блюдо из макарон должно быть обязательно с соусом. Именно соус является душой макарон. Помните, что они впитывают его в себя — дайте время погреться макаронам вместе с соусом.

Калорийность макарон

Макароны часто обвиняют в том, что они — коварная, презренная высококалорийная углеводная еда. Да, углеводов в макаронах много, не меньше 70%. Но десятая часть пачки, примерно 10—12% ее содержимого, — белки. Вот состав типичного представителя макаронного семейства:

Пищевая ценность на 100 г:

- Калорийность макарон — 344 ККал
- Содержание белков — 10 г
- Содержание жиров — 1 г
- Содержание углеводов — 71 г

К тому же, калорийностью макарон можно управлять. Например, в 100 граммах невареных изделий из твердых сортов пшеницы — около 344 ккал. Но как только они нырнут в кастрюлю, возможны варианты.

Дело в том, что в процессе варки макароны можно сделать очень даже разными по калорийности. Если опустить их в небольшое количество воды, а потом обжарить в масле, то энергетическая ценность подскочит до 500 ккал/100 г. Если же, наоборот, сильно разварить, то снизится до 100 ккал на 100 г готового блюда. Но переваривать макароны все же не стоит. Во-первых, теряются полезные вещества. Во-вторых, повышается гликемический индекс (ГИ).

Вкусные макароны



Вкусные макароны

Приготовили пасту с овощами — вот вам, пожалуйста, и витамины, и соли железа и кальция. Перемешали с обезжиренным творогом — получили сытное малокалорийное блюдо с крайне необходимым кальцием. Полили отварные ушки или рожки нежирным мясным соусом — усилили блюдо полноценными, то есть, содержащими все незаменимые аминокислоты, белками. А еще железом в хорошо усвояемой форме и витаминами B6 и B12. Нарезали зелени,

овощей — вот и аппетитное «клетчаточное» дополнение к макаронам. А можно сделать фруктовую макаронную запеканку — и план по пищевым волокнам будет выполнен!

В грамотных руках макаронные изделия заиграют всеми оттенками вкуса. Попробуйте приготовить макаронный салат с огурцами, кабачками, тыквой и помидорами. Или макаронные роллы: горсть отварных рожков смешайте с нарезанными овощами и заверните в салатные листья. И никакой тяжести в желудке, которой грешит мясная еда, никакого метеоризма, чем отличаются бобовые. Подумайте, разумно ли пренебрегать столь разносторонне одаренным продуктом?

Продажа макарон. Макароны купить. Куплю макароны. Макароны оптом. Макароны цена.

Научно-производственная фирма «АЛТАН» возглавляет негосударственную холдинговую структуру, объединяющую крупные предприятия Алтайского края — ОАО «Поспелихинский комбинат хлебопродуктов», ООО «Поспелихинская макаронная фабрика», а также ряд других зерноперерабатывающих и пищевых предприятий.

НПФ «АЛТАН» успешно работает на рынке **оптовых продаж макаронных изделий**, под торговой маркой «Granmulino», осуществляет **продажу макарон**, с каждым годом увеличивая ассортимент предлагаемой продукции. Макаронные изделия «Granmulino» (25 наименований) изготовлены по итальянской технологии из лучших сортов твердой пшеницы Алтая. Мы уделяем особое внимание развитию нашей розничной сети, предлагая

широкий ассортимент и низкие цены. **Цена макарон «Granmulino»** является оптимальной и привлекательной для покупателей.

Мы всегда готовы предложить:

- высокое качество нашей продукции ;
- широкий ассортимент;
- различные финансовые схемы работы;
- всесторонне продуманную логистику;
- различные условия поставки автомобильным, железнодорожным транспортом или морскими путями;
- отгрузку макарон оптом в любые регионы, любыми объемами;
- индивидуальный подход к каждому клиенту.

Если Вы хотите приобрести **макаронные изделия оптом** — наше предприятие осуществит доставку продукции по Вашему адресу. НПФ «Алтан» дорожит своими клиентами — для оптовых покупателей у нас предусмотрена гибкая система скидок. Мы приглашаем Вас к сотрудничеству и предлагаем **купить макароны «Granmulino»**. Свяжитесь с нашими представителями по указанным на сайте телефонам, по электронной почте или с помощью формы обратной связи, и мы всегда сможем решить любые вопросы относительно сотрудничества.

Мы постоянно работаем над повышением качества продукции, уровнем менеджмента, расширяем ассортимент предлагаемого товара и на сегодняшний день можем с гордостью заявить: сегодня нашу продукцию «Granmulino» продают более 100 дистрибуторов в 70 городах России и странах ближнего зарубежья, продукция представлена в 123 торговых сетях и 47549 торговых точках (на март 2010 года).

Если вы решили - **куплю макарон** «Granmulino», вам останется лишь связаться с отделом продаж — менеджеры более подробно расскажут о продукции, условиях доставки и скидках. Мы всегда готовы к взаимовыгодному сотрудничеству с предприятиями и частными лицами.

Макаронная фабрика

ООО «Поспелихинская макаронная фабрика» создана 13 марта 1997 года.

Учредителями фабрики являются ЗАО «Научно-производственная фирма АЛТАН» (89 процентов уставного капитала) и ОАО «Поспелихинский комбинат хлебопродуктов» (11 процентов капитала).

Научно-производственная фирма "АЛТАН" работает с 1988 года в России, в г. Барнауле Алтайского края. "АЛТАН" представляет собой негосударственную холдинговую структуру.

В марте 1997 года на созданной Поспелихинской макаронной фабрике была запущена **первая итальянская технологическая линия по производству короткорезанных макаронных изделий**. Мощность линии - 400 тонн высококачественных макарон в месяц.

В ноябре 1998 года на фабрике были установлены **еще две современные итальянские технологические линии** мощностью по 900 тонн в месяц каждая.

В 2002 году на Поспелихинской макаронной фабрике начала работать **четвертая** итальянская линия. Общая производительность фабрики составила 3 100 тонн макарон в месяц. Фабрика

продолжает расширять ассортимент своей продукции. Начато производство **муки Granmulino**.

В 2005 году на Пospelихинской макаронной фабрике запускается большой **проект по внедрению системы ISO**. В этом же году на фабрике налажен выпуск продукции **«Granmulino+»**.

В середине октября 2005 года на Пospelихинской макаронной фабрике итальянские специалисты провели тестирование **пятой технологической линии**. Линия **по производству длиннорезов** готова выпускать в полном объеме не только спагетти, но и букатини.

В 2006 году Пospelихинская макаронная фабрика погасила облигационный займ и готовится к **переходу на ISO 9001**, который планируется осуществить к сентябрю 2006 года.

Начато производство нового вида макарон эконом-класса - **спагетти «Семейный гарнир»**. Фабрика приступила к производству длиннорезов на собственной линии и начала оказывать **услуги аутсорсинга** для других компаний. Макароны Granmulino выпускаются в упаковке **с новым дизайном**. Выведен на рынок новый продукт - **макароны Granmulino-Naturale**.

Производительность фабрики сегодня составляет **3900 тонн высококачественных макаронных изделий в месяц**.

Пospelихинская макаронная фабрика специализируется на производстве макаронных изделий из уникальных сортов твердой пшеницы (вида "дурум"), для которой природно-климатические условия Алтайского края являются идеальными.

Поспелихинская макаронная фабрика выпускает макаронные изделия торговой марки "Granmulino" **22 наименований** макаронных изделий **5-ти видов**:

1. **Вид:** Granmulino «Группа А, высший сорт» - из крупки твердой пшеницы.
2. **Вид:** короткорезанные макароны GRANMULINO-ПРЕМИУМ из особых сортов твердой пшеницы.
Форматы: гребешок, елочка, перо, пуговка, рожки витые, спираль тонкая
3. **Вид:** короткорезанные макароны GRANMULINO-СТАНДАРТ из смеси крупки высшего сорта из твёрдой и мягкой пшеницы
Форматы: вермишель (паутинка), гребешок, колечко, лапша короткая, маргаритка, перо, пуговка, ракушка, ракушка большая, рожки, рожки витые, рожки любительские (трубочки), рожки соломка, сапжок, серпантин, спираль.
4. **Вид:** «Семейный гарнир» – из муки высшего сорта, мягкой пшеницы.
5. **Вид:** короткорезанные макаронные изделия- Granmulino Naturale - из крупки твердой пшеницы, с добавлением вкусоароматических добавок. 7 видов:
 - с красным перцем, чесноком и томатом;
 - с томатом и тимьяном;
 - с паприкой, луком и базиликом;
 - с чесноком, укропом и орегано;
 - с базиликом и чесноком;
 - с чесноком, лавровым листом и паприкой;
 - с грибами, луком и сельдереем.

Форматы: спираль, перья

Нашими постоянными и надежными поставщиками сырья - ценных сортов твердой пшеницы - являются 15 крупных производителей Алтайского края. **Макаронная фабрика является членом действующей сегодня "Сибирской ассоциации производителей макарон"**. Ассоциация ведет серьезную селекционную работу по воспроизводству и увеличению урожайности уникальных твердых сортов пшеницы.

Высокое качество макаронной крупки и макаронных изделий "Granmulino" отмечено несколькими золотыми медалями на престижных российских и международных выставках. (см. раздел [«НАГРАДЫ»](#))

Поспелихинский КХП

ОАО "Поспелихинский комбинат хлебопродуктов" - одно из старейших зерноперерабатывающих предприятий края (основан 6 декабря 1932 года). Входит в структуру холдинга, возглавляемого ЗАО "НПФ.АЛТАН".

Поспелихинский КХП первый в Западносибирском регионе страны освоил помол зерна твердой пшеницы. Климатические условия Алтайского края являются идеальными и позволяют выращивать зерно высокого качества, не уступающее лучшим зарубежным аналогам.

Перевод в 1995 г. Поспелихинской мельницы на помол твердой пшеницы с производительностью 220 тонн в сутки позволил не только сохранить пшеницу "дурум" в крае, но и проектировать перспективы. До 2000 г. Поспелихинский КХП оставался

единственным предприятием, специализирующимся на переработке твердой пшеницы от Урала до Дальнего Востока и производстве макаронной крупки высочайшего качества.

В 2005 году на комбинате была завершена реконструкция мельницы. Она проводилась в два этапа и подразумевала монтаж двух параллельных, независимых линий по размолу твердой и мягкой пшеницы. Необходимость реконструкции была вызвана возросшими потребностями макаронной фабрики в муке твердых и мягких сортов пшеницы. Запуск двух секций помола позволил увеличить объемы производства и загрузить мощности мельницы.

Наряду с технологическим процессом большое внимание на комбинате уделяется заготовке зерна. Специалисты комбината посещают производителей зерна Алтайского края, проводят оценки качества зерна. С агрономами хозяйств проводятся семинары повышения квалификации с привлечением ученых АНИИЗиС, специалистов Управления сельского хозяйства.

Не менее важен и социальный аспект деятельности Пospelихинского КХП. На комбинате трудятся 135 человек. Кроме того, в 13 хозяйствах, работающих по договору с комбинатом и выращивающих твердые сорта пшеницы, трудятся по **2-3 тысячи** работников, это вносит достойный вклад в укрепление экономики.

Нашим партнерам

В настоящее время фирма «АЛТАН» использует две основные рекламные стратегии:

- реклама, рассчитанная на конечного потребителя (имиджевая реклама),
- реклама, поддерживающая и стимулирующая звенья продаж (дистрибьюторы, субдистрибьюторы, розничные продавцы).

Мы оказываем активную рекламную поддержку дистрибьюторам нашей продукции.

- рекламные материалы на местах продажи:

- стикеры ([пример 1](#), [пример 2](#))
- стойки
- презенторы
- буклеты ([сторона 1](#), [сторона 2](#))
- ограничители полок

- наружная реклама:

- [баннер](#)

- бонусные программы для стимулирования продаж дистрибьюторами

- программы стимулирования торгового персонала дистрибьюторов

Новости

ВСЕРОССИЙСКИЙ БИЗНЕС-РЕЙТИНГ ВЫСОКО ОЦЕНИЛ ФИРМУ «АЛТАН»

24 октября 2011 г.

На основании данных государственных органов статистики фирма «АЛТАН» вошла в топ рейтинга по экономической деятельности «Оптовая торговля мукой и макаронными изделиями» и заняла **второе место**. Это высокая оценка профессионализма руководителя предприятия и всего коллектива, что подтверждается экономическими показателями рейтинга.

Ранжирование проводилось **среди 650 000 предприятий** со 100%-ным российским капиталом, независимо от формы собственности, которые зарегистрированы и работают на территории РФ. В рейтинге представлены предприятия-лидеры, закончившие отчетный период с прибылью и являющиеся лучшими налогоплательщиками согласно официальным данным статистики РФ.

Система сравнения и оценки основана на фактах финансовых отчетов в соответствии с Европейским стандартом рейтингования.

Церемония награждения состоится в КНР в г. Гонконг в декабре 2011г. на международном бизнес-саммите лидеров экономики России и Украины. Предприятие «АЛТАН» получит статус «Лидер экономики-2011»

БИЗНЕС БУДУЩЕГО

15 ноября 2011 г.

10 ноября 2011 г. в Москве прошла конференция «Управление холдингами: стратегии новой реальности». На конференции выступил Валерий Покорняк, генеральный директор холдинга «АЛТАН».

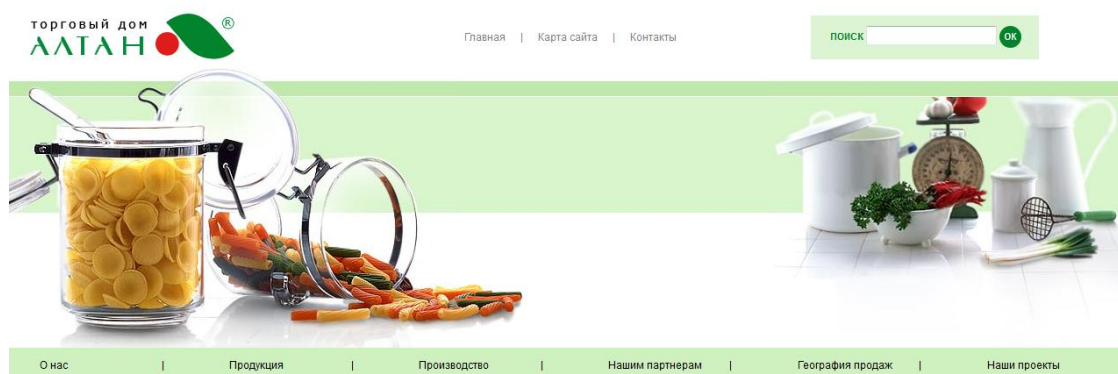
Радиостанция «BusinessFM» и деловой портал BFM.ru пригласили бизнесменов России в отель «Рэдиссон Роял» обсудить тему «Бизнес будущего». Ведущим специальной сессии был Михаил Делягин, директор Института проблем глобализации.

Известие о планах структурной перестройки компании, одобренное инвесторами, может привести к росту котировок акций на десятки процентов. Поэтому многие собственники задумываются о необходимости структурных преобразований и реструктуризации своего бизнеса, чтобы **повысить управляемость холдинга и его инвестиционную привлекательность.**

Валерий Покорняк выбрал темой своего выступления важные вопросы: «Какие холдинги наиболее привлекательны для инвестора? Бизнес будущего: что принципиально должно измениться в структуре компании? Перемены, которых требуют изменения внешней среды». Участникам конференции он представил яркую и необычную презентацию **«Как создать товар будущего? Как привлечь инвестора (по системе КОД-ПИН®)».**

Презентацию можно посмотреть [на сайте Granmulino.ru](http://Granmulino.ru).

4 PŘEKLAD



O NÁS

Firma „ALTAN“ byla založena roku 1988 ve městě Barnaul (Altajský kraj).

„**ALTAN**“ je nestátní holdingová společnost, sdružující **velké podniky na území Altajského kraje**“. Akciová společnost otevřeného typu „Pospelichinské pekárny“, „Pospelichinský těstovinový podnik s.r.o.“, „Obchodní dům ALTAN“ s.r.o.

Firma se specializuje ve zpracování tvrdých druhů pšenice (durum) a ve výrobě těstovin značky „Granmulino“, jež jsou vyráběny z mouky z tvrdé pšenice (semoliny). Firma zaujímá přední místo ve znovuoobnovení produkce tvrdé pšenice a zároveň organizuje její zpracování v Altajském kraji.

V roce 1999 se akcionáři akciové společnosti uzavřeného typu ALTAN stali i zahraniční investoři - řecký investiční fond „**Commercial Capital**“.

Skupina zboží společnosti „ALTAN“:

TĚSTOVINY GRANMULINO „Skupina A“

TĚSTOVINY GRANMULINO Premium

TĚSTOVINY GRANMULINO +

TĚSTOVINY „RODINNÁ PŘÍLOHA“

TĚSTOVINY „ZDRAVÍ“

MOUKA GRANMULINO

Objem výroby je **3900 tun vysoce kvalitních těstovin měsíčně** a až 165 tun pekařské mouky a těstovinové mouky denně.

[Těstoviny „Granmulino“ \(25 položek\)](#) jsou vyrobeny z nejlepších odrůd tvrdé pšenice z oblasti Altajského kraje, s použitím italské technologie. Poměr ceny a kvality těstovin „Granmulino“ je pro zákazníky optimální a atraktivní.

Na ruském trhu se realizuje aktivní prosazování výroby s obchodní značkou „Granmulino“. Dnes **ALTAN spolupracuje s firmami v 50 ruských regionech**. Těstoviny „Granmulino“ znají a milují v Magadanu, Vladivostoku, Irkutsku, Krasnojarsku, Chabarovsku, Novosibirsku, Jekatěrinburgu, Sankt-Petěrburgu, Moskvě, Rostově na Donu, Volgogradě a v mnohých dalších ruských městech. Úspěšně pracuje také dobře organizovaná distribuční síť.

VÝROBA TĚSTOVIN. VÝROBCI TĚSTOVIN.

Výroba těstovin

Výroba těstovin probíhá v Pospelichinském těstovinovém závodě (holding „Altan“) na vlastních výrobních linkách zhotovených v Itálii.

Pospelichinský těstovinový závod s.r.o. („PTZ“) je výrobcem těstovin pod obchodními značkami Granmulino, „Rodinná obloha“, „Zdraví“ a vyrábí 25 forem následujících druhů těstovin:



1. Granmulino „Skupina A“ – z nejkvalitnějších druhů tvrdé pšenice podle GOST(státní normy) P51865-2002.
2. Granmulino „Premium“ – z vysokojakostní mouky prémiových odrůd tvrdé pšenice podle GOST P51865-2002.
3. „Rodinná obloha“ – z velmi kvalitních odrůd jemné pšenice v souladu s GOST P51865-2002.
4. „Zdraví“ – z mouky II. jakosti z tvrdé pšenice v souladu s GOST P51865-2002.

Suroviny pro výrobu těstovin Granmulino jsou prémiové kvality z altajské tvrdé pšenice, zpracované na zařízení „Buller“.

V „PTZ“ s.r.o. je rozmístěno pět výrobních linek na výrobu těstovin.

Výroba krátkých těstovin probíhá na třech výrobních linkách firmy „TECALIT“ (Itálie) a jedné výrobní lince firmy „Braibanti“, podle originální technologie a receptury, vyvinuté italskými techniky společně s technologickými pracovníky „PTZ“ s.r.o.

V roce 2005 byla zahájena výroba dlouhých těstovin na italské výrobní lince od firmy „Braibanti“.

Celková kapacita pěti výrobních linek čítá 5700kg hotových výrobků za hodinu. Kapacita výrobní linky Pospelichinských pekáren s.r.o. je 3900 tun vysokojakostních těstovin měsíčně.

Celý proces výroby těstovin – od příjmu surovin po zabalení výrobků do skladu – je kontrolován automatizovaným elektronickým systémem a zkušenými techniky.

Výroba těstovin



Proces výroby těstovin se skládá z pěti hlavních fází: přípravy surovin, tvorby a lisování těsta, řezání, sušení a balení.

1. Příprava surovin

Jako surovina pro výrobu těstovin Granmulino slouží vysokojakostní těstovinová hrubá mouka získaná mletím altajské tvrdé pšenice (durum), na zařízení firmy „Buller“. Mouka z tvrdé pšenice obsahuje značné množství lepku (30% a více).

Všechny suroviny, které společnost „PTZ“ s.r.o. dodává, jsou opatřeny potvrzením o kvalitě a certifikáty shody a před vstupem do výroby se kontrolují a testují v laboratoři. Mouka se prosévá, zbavuje kovových magnetických nečistot a putuje do výroby.

2. Tvorba a lisování těsta na těstoviny

Těsto na těstoviny se vyrábí z pšeničné krupice (semoliny) a vody a nechává se kynout, ani se nekypří. Během mísení těsta ve vakuové míchačce, postupně nabobtnávají škroby a bílkoviny obsažené v mouce, tím se šíří vlhkost rovnoměrně do celého těsta.

Zamícháním, jinak nazývaném „zahnětení“, vzniká sypká hmota rovnoměrně zvlhčených hrudek. Zahuštěné těsto se získává lisováním v převodní komoře pod tlakem 100-140 atmosfér.

Lisování těstovin probíhá s pomocí formy s teflonovou vložkou, která propůjčuje těstovinám Granmulino hladký, rovný povrch a následně žluté krémové zbarvení.

3. Řezání surových produktů

Řezání spočívá v ofouknutí, řezání a přípravě produktů na sušení. Na výrobcích se vytváří zaschlá vrstva, která brání slepování těstovin při jejich přesunu do tzv. „předsušička“.

4. Sušení těstovin

Sušení je nejdelší a nejdůležitější fází výroby těstovin. Vzhledem k tomu, že dehydratací se ztrácejí původní vlastnosti, mění své skupenství z tvárného na křehké. Při sušení dochází k sesychání výrobků, tj. zmenší se jejich velikost. Správnost sušení má vliv na takové vlastnosti těstovin, jako je pevnost, sklovitost, místo zlomu. Při velmi intenzivním sušení může dojít k lámavosti produktů.

Sušení se provádí ve dvou fázích:

1. Těstoviny se suší v „předsušičce“, přibližně 40-60 minut, při teplotě od 40 do 55 °C, kde ztrácí vlhkost z 28% na 17-18%.
2. Sušení v závěrečné sušičce probíhá na pásech ve 3 vrstvách. Těstoviny se suší při teplotě od 40 do 50 °C v závěrečné sušičce. Během této doby klesne vlhkost těstovin z 17-18% na 12-13%.

Pozorovací okna v „předsušičce“ a sušičce umožňují přímo sledovat stav polotovarů v jednotlivých vrstvách.

Automatizace jasně zajišťuje dané parametry: teplotu, vlhkost, dobu sušení v jednotlivých vrstvách.

Po vysušení se těstoviny hromadí v zásobnících hotových výrobků, kde několik hodin spočívají kvůli stabilizaci vlhkosti. Poté těstoviny putují výtahem do balících strojů.

5. Balení a skladování

Těstoviny jsou baleny do barevných sáčků (vrstvené polypropylenové fólie) po 350g, 400g, 450g, 500g, 800g (každý druh má svůj vlastní formát obalového materiálu), dále jsou baleny do kartonových krabic po 12-28 kusech.

Zabalené výrobky putují do skladu, kde se ukládají na palety a jsou umístěny na 5 patrové regály vyrobené v Itálii. Na paletu se vejde 60 krabic malého, 47 středního, 28-40 krabic velkého formátu.

Zboží je expedováno přesně podle objednávky po celých paletách, což vylučuje možnost manka nebo převisu na paletě. Vozy jsou předem připraveny, stěny jsou obložené sololitem, podlaha je pokryta kartonem. Společnost vede přísnou evidenci vyráběného a expedovaného množství, proto se na večerní směně odstraňují zbytky.

Na všechny výrobky, které dodáváme, je vydáno osvědčení o kvalitě, certifikát a prohlášení o shodě těstovin s normami.

PŘÍPRAVA LAHODNÝCH TĚSTOVIN. ENERGETICKÁ HODNOTA TĚSTOVIN.

Vaření těstovin je snadné a nevyžaduje příliš času – za pouhých 15 minut máte hotovou večeři. Pokud chcete zažít skutečný požitek z přípravy a konzumace, kupujte těstoviny nejvyšší kvality a ujistěte se, že na obalu stojí „pasta di semola di grano duro“ – těstoviny z tvrdé pšenice (semoliny).

Příprava těstovin

V čem spočívá tajemství přípravy vynikajících těstovin?

Aby se „pasta“ stala „pastou“, a ne na kaši rozvařenými nudlemi, je potřeba velký hrnec a hodně vody. Zlaté pravidlo vaření, jež zná každá italská hospodyňka, je poměr 1:10:100, tj. na každý 1 litr vody přidáte 10g soli a 100g těstovin.

Rozdíly mezi těstovinami se projevují ve způsobu jejich nasypaní do vody:

- krátké nudličky sypte do vody pomalu, aby se nepřilepily na dně hrnce
- těstoviny smotané do klubíčka je nutné rozmotat ihned po jejich vsypání do vod, nejlépe velkou dřevěnou vidličkou
- špagety a jiné dlouhé těstoviny vkládejte do vody celé rozložené do vějíře, a až změknou, opatrně je zatlačte, aby se celé ponořily do vroucí vody

Druhé pravidlo **přípravy vynikajících těstovin** zní: Všechny těstoviny bez ohledu na tvar či druh, se dávají do osolené vody. Není nutné je vařit

doměkka. Lehce nedovařené těstoviny již nemusíte omývat či do nich přidávat máslo. Nezapomeňte:

- po vložení těstovin do vroucí vody by se měly těstoviny celou dobu pozvolna vařit, proto zmírněte plamen na sporáku
- hrnec, kde se vaří těstoviny, nepřikrývejte poklicí
- těstoviny nemíchejte příliš často – můžete narušit povrch a těstoviny se polámou, ale dávejte pozor, aby se neslepily (vhodné je použití dřevěné vidlice)
- součástí jídel z těstovin by měla být omáčka, neboť ta je duší těstovin. Nezapomeňte, že ji do sebe potřebují vstřebat, proto ponechte čas na to, aby se spolu těstoviny s omáčkou zahřály.

Kalorická hodnota těstovin

Těstovinám se často klade za vinu to, že jsou opovržením hodné vysoce kalorické sacharidové jídlo. Ano, těstoviny obsahují mnoho uhlovodanů, nejméně 70%, ale desetina obsahu balíčku, tj. zhruba 10-12%, obsahuje proteiny. Zde je typické složení typického zástupce těstovin:

Nutriční hodnota na 100g:

- Kalorická hodnota – 344kcal
- Obsah bílkovin – 10g
- Obsah tuku – 1g
- Obsah sacharidů – 71g

Kromě toho se může energetická hodnota těstovin upravovat. Například 100 gramů nevařených těstovin z tvrdé pšenice obsahuje okolo 344kcal. Jakmile jsou ponořeny do hrnce, nastane více možností. Jedná se o to, že v průběhu vaření je možné připravit těstoviny s různou kalorickou hodnotou. Jestli je dáte do malého množství vody a potom osmahnete na

másle, energetická hodnota se zvýší až na 500kcal/100g. Jestli je naopak silně rozvaříte, sníží se až na 100kcal/100g hotového jídla. Ale převařovat těstoviny za to nestojí. Za prvé se jejich převařením ztrácejí důležité živiny, za druhé se zvyšuje glykemický index (GI).

Lahodné těstoviny



Chutné těstoviny

Připravili jste těstoviny se zeleninou? No prosím, v jídle jsou vitamíny, železo i vápník. Přidáním nízkotučného tvarohu získáte vydatné nízkokalorické jídlo s tak nezbytným vápníkem. Polili jste uvařená ouška či kolínka omáčkou z libového masa? Potom jste jídlo obohatili o hodnotné bílkoviny obsahující esenciální kyseliny, bílkoviny a také železo v dobře stravitelné formě a vitamíny B6 a B12. Pokud si nakrájíte bylinky a zeleninu, získáte k těstovinám chutný doplněk z vlákniny. Můžete také vyzkoušet ovocný těstovinový nákyp a splníte svůj nutriční plán.

Pod šikovnýma rukama budou těstoviny hrát všemi chutěmi. Vyzkoušejte přípravu těstovinového salátu s okurkami, cuketou, dýní a rajčaty. Nebo těstovinovou roládu: hrst uvařených kolínek smíchejte s nakrájenou zeleninou a zabalte do salátových listů. A nebudete mít těžký žaludek jako z masité stravy a nebudete trpět ani nadýmáním jako po konzumaci

luštěnin. Přemýšlejte, zda by bylo moudré opovrhovat takovým mnohostranným produktem.

PRODEJ TĚSTOVIN. KOUPIŤ TĚSTOVINY. KOUPIŤ TĚSTOVINY. PRODEJ VE VELKĚM. CENA TĚSTOVIN.

Vědeckovýrobní společnost „ALTAN“ je v čele nestátní holdingové struktury sdružující velké podniky na území Altajského kraje“ - akciovou společnost otevřeného typu „Pospelichinské pekárny“, „Pospelichinský těstovinový podnik s.r.o. a také řadu dalších potravinářských podniků a závodů na zpracování obilnin.

Vědeckovýrobní společnost ALTAN úspěšně podniká na trhu velkoobjemového prodeje těstovin pod značkou „Granmulino“, prodává těstoviny a každým rokem rozšiřuje svůj sortiment.

Těstoviny „Granmulino“ (25 položek) jsou vyráběny z nejlepších odrůd tvrdé pšenice (semoliny) z oblasti Altajského kraje. Zvláštní pozornost věnujeme rozvoji naší maloobchodní sítě, kde nabízíme široký sortiment a nízké ceny. Cena těstovin „Granmulino“ je pro zákazníky optimální a atraktivní.

Vždy jsme ochotni nabídnout:

- vysokou kvalitu naší výroby;
- široký sortiment;
- různá finanční schémata práce;
- důkladně promyšlenou logistiku;
- různé dodací podmínky – silniční, železniční či vodní doprava;
- přeprava těstovin ve velkém do různých regionů, v různých objemech;

- individuální přístup ke každému klientovi.

Pokud si přejete nakupovat **těstoviny ve velkých objemech**, naše společnost realizuje dodání produktů na Vaši adresu. Vědeckovýrobní firma „Altan“ si váží svých klientů, proto nabízí velkoobchodníkům flexibilní systém slev. Zveme Vás ke spolupráci a **nabízíme nákup těstovin „Granmulino“**. Spojte se s našimi zástupci po telefonu, který je uveden na našich webových stránkách, elektronickou poštou nebo pomocí kontaktního formuláře, a my vždy vyřešíme jakékoliv dotazy ohledně spolupráce.

Neustále pracujeme na zlepšování kvality našich výrobků a úrovně managementu, rozšiřujeme sortiment nabízeného zboží a dnes můžeme hrdě říci, že naše výrobky „Granmulino“ prodává přes 100 distributorů v 70 městech Ruska a v sousedních zemích, a že výrobky jsou prezentovány ve 123 obchodních řetězcích a na 47549 prodejních místech (údaje z března 2010)

Pokud se rozhodnete **pro koupi těstovin „Granmulino“**, kontaktujte prosím obchodní oddělení. Naši manažeři Vám sdělí podrobnosti o výrobcích, dodacích podmínkách a slevách. Vždy jsme připraveni k vzájemné spolupráci s firmami i jednotlivci.

TĚSTOVINOVÝ ZÁVOD

„Pospelichinský těstovinový závod“ s.r.o. byl založen 13. března 1997.

Zakladatelé továrny jsou akciová společnost uzavřeného typu „Vědeckovýrobní společnost Altan“ (89% kapitálu) a akciová společnost otevřeného typu „Pospelichinské pekárny (11% kapitálu).

Vědeckovýrobní společnost „Altan“ funguje v Rusku, ve městě Barnaul v Altajském kraji od roku 1988. „Altan“ je nestátní holdingová společnost.

V březnu roku 1997 byla při otevření Pospelichinského těstovinového závodu spuštěna **první italská výrobní linka na výrobu krátkých těstovin**. Linka má kapacitu 400 tun vysokojakostních těstovin měsíčně.

V listopadu roku 1998 byly v továrně nainstalovány **dvě moderní italské výrobní linky**, každá s kapacitou 900 tun měsíčně.

V roce 2002 začal Pospelichinský těstovinový závod vyrábět na **čtvrté italské výrobní lince**. Celková produktivnost závodu činila 3100 tun těstovin za měsíc. Továrna pokračovala v rozšiřování sortimentu své výroby. Zahájila výrobu **mouky Granmulino**.

Roku 2005 byl v PTZ zahájen velký **projekt, který měl za cíl uvedení systému ISO**.

Ve stejném roce byla zahájena výroba produktů „**Granmulino+**“.

V polovině října 2005 testovali odborníci Pospelichinského těstovinového závodu **pátou linku italské výroby**. Linka byla připravena v plném rozsahu na **produkci dlouhých těstovin**, a to jak špaget, tak i bucatini³.

V roce 2006 PTZ odstupují od dluhopisů a **přechází na ISO 9001**, které je naplánováno na září 2006.

Byla zahájena výroba nového druhu těstovin v ekonomické třídě – **špagety „Rodinná obloha“**. Závod zahájil výrobu dlouhých těstovin a začal poskytovat **outsourcingové služby** pro jiné společnosti.

³ Bucatini jsou dlouhé a kulaté těstoviny podobné špagetám, jsou jen trošku silnější v průměru a hlavně duté. Název pochází z italského *buco* - otvor nebo *bucato* - propíchnutý. zdroj: <http://www.tacos.cz/slovník/bucatini>

Těstoviny Granmulino mají obal s **novým designem**.

Na trh je uveden nový produkt – těstoviny **Granmulino-Naturale**.

Výkon továrny se v současnosti pohybuje okolo **3900 tun vysoce kvalitních těstovin měsíčně**.

Pospelichinský těstovinový závod se specializuje na výrobu těstovin vyrobených z jedinečných odrůd tvrdé pšenice (druh „durum“), pro kterou jsou přírodní klimatické podmínky v Altajském kraji velmi příhodné.

„PTZ“ vyrábí těstoviny značky „Granmulino“ **5 druhů a 22 názvů**:

1. **Druh:** Granmulino „Skupina A, nejvyšší jakost“ ze semoliny.
2. **Druh:** Krátké těstoviny GRANMULINO PREMIUM ze speciálních odrůd pšenice.

Tvary: mušle, rybí kost, peří, knoflík, kolínka, vřetena

3. **Druh:** Krátké těstoviny GRANMULONO STANDARD ze směsi mouky z nejkvalitnější tvrdé a měkké pšenice

Tvary: Polévkové nudle (pavučinka), hřebínek, kroužky, krátké nudle, sedmikrásky, pero, knoflíky, mušličky, velké mušličky, kolínka, stočená kolínka, labužnická kolínka (rourky), hubená kolínka, pantoflíčky, hadice, tenká vřetena

4. **Druh:** „Rodinná obloha“ je z kvalitní mouky vyráběné z měkké pšenice
5. **Druh:** krátké těstoviny „Granmulino Natura’le“ – z mouky tvrdé pšenice s přidáním dochucovadel. 7 typů:
 - s červeným pepřem, česnekem a rajčaty

- s rajčaty a tymiánem
- s paprikou, cibulí a bazalkou
- s česnekem, koprem a oreganem
- s bazalkou a česnekem
- s česnekem, bobkovým listem a paprikou
- s houbami, cibulí a celerem

Tvar: vřetena, pero

Našimi stálými a spolehlivými dodavateli surovin – cenné odrůdy tvrdé pšenice – je 15 hlavních výrobců na území Altajského kraje. **Těstovinový závod je členem aktuální „Sibiřské asociace výrobců těstovin“.** Sdružení se zabývá pečlivým šlechtěním, rozmnožením a zvýšením úrodnosti jedinečného druhu tvrdé pšenice. Vysoce kvalitní těstovinová mouka a výrobky „Granmulino“ byly oceněny několika zlatými medailemi na ruských i mezinárodních výstavách (viz „[OCENĚNÍ](#)“).

POSPELICHINSKÉ PEKÁRNY

Akciová společnost otevřeného typu „Pospelichinské pekárny“ je jedním z nejstarších podniků na zpracování obilovin v kraji (založen 6. prosince 1932). Je zahrnut do holdingové struktury společně s akciovou společností uzavřeného typu „Vědeckovýrobní společnost ALTAN“.

Pospelichinské pekárny jako první v Západosibiřské oblasti začaly mlít zrna tvrdé pšenice. Klimatické podmínky v Altajském kraji jsou ideální pro pěstování obilí vysoké kvality, která je srovnatelná s nejlepšími zahraničními obilovinami.

Převedení Pospelichinského mlýna v roce 1995 na mletí tvrdé pšenice s kapacitou 220 tun denně umožnil záchranu pěstování pšenice „durum“

v kraji, ale vytvořil také nové perspektivy. Před rokem 2000 se staly Pospelichinské pekárny jedinou společností specializující se na zpracování tvrdé pšenice od Uralu do Dálného východu a také na výrobu vysoce kvalitní těstovinové krupice.

Roku 2005 byla dokončena rekonstrukce mlýna. Ta probíhala ve dvou etapách. Byly instalovány dvě paralelní nezávislé výrobní linky na mletí tvrdé a jemné pšenice. Rekonstrukce těstovinového závodu byla nevyhnutelná, poněvadž bylo potřeba stále více mouky z tvrdé a jemné pšenice. Díky spuštění dvoufázového mletí vzrostl objem výroby a kapacita mlýna. Spolu s technologickým procesem se v závodě klade velká pozornost sklizni obilí. Specialisté závodu navštěvují pěstitele obilí v Altajském kraji a hodnotí jeho kvalitu. Agronomové se účastní seminářů na zvýšení kvalifikace, do kterých jsou zapojeni také vědci (pracovníci Altajského vědecký výzkumný institut zemědělství a zušlechťování rostlin), odborníci Zemědělské správy.

Neméně důležitým je také sociální aspekt aktivit Pospelichinských pekáren. V závodě pracuje 134 lidí. Kromě toho pracuje u pěstitelů tvrdé pšenice a také na 13 statcích, jež mají smlouvu s kombinátem, okolo **2-3 tisíc** lidí, kteří vnášejí do ekonomiky nemalý příspěvek.

NAŠIM PARTNERŮM

V současné době firma „ALTAN“ používá dvě hlavní reklamní strategie:

- **reklama určená pro koncového uživatele (tzv. branding)**
- **reklama podporující prodejní útvary** (distributoři, subdistributoři, maloobchodníci)

Nabízíme aktivní marketingovou podporu pro distributory našich produktů:

- propagační materiály na místa prodeje:

samolepky ([příklad 1](#), [příklad 2](#))

stojany

dárky

prospekty ([strana 1](#), [strana 2](#))

držáky na police

- venkovní reklama:

banner

- bonusové programy na podporu prodeje distributorům

- motivační program obchodního personálu distributorů

AKTUALITY

VYSOKÉ HODNOCENÍ SPOLEČNOSTI „ALTAN“ V ŽEBŘÍČKU RUSKÝCH PODNIKŮ

24. října 2011

Podle státního statistického úřadu se dostala firma „ALTAN“ do popředí v žebříčku díky ekonomické aktivitě „Velkoobchodní trh s moukou a těstovinami“ a obsadila tak **druhé místo**. Je to vysoké ocenění profesionality ředitele společnosti a celého týmu, o níž svědčí i ekonomický ukazatele žebříčku.

Hodnocení se účastnilo 650 tisíc podniků se 100% ruským kapitálem, nezávisle na formě vlastnictví, které jsou registrovány a pracují na území Ruska. V žebříčku jsou představeni lídři závodů, kteří měli za vykazované období zisky a jsou podle ruských statistik jedni z nejlepších daňových poplatníků.

Systém porovnání a hodnocení je založen na reálných účetních bilancích v souladu s Evropským standardem hodnocení.

V prosinci se koná slavnostní ocenění v Čínské lidové republice v Honkongu v prosinci 2011 na mezinárodním summitu ruských a ukrajinských byznysmenů. Firma „ALTAN“ získá status „Ekonomický lídr 2011“.

BYZNYS BUDOUCNOSTI

15. prosince 2011

10. prosince se v Moskvě konala konference „Řízení holdingových společností: strategie nové reality. Na konferenci vystoupil Valerij Pokorňak, generální ředitel holdingové společnosti „Altan“.

Rádio „Business FM“ a obchodní portál BFM.ru pozvali ruské podnikatele v hotelu „Radisson Royal“, aby diskutovali na téma „Business budoucnosti“. Zasedání vedl Michail Děljagin, ředitel Institutu globalizace.

Zvěsti o plánované restrukturalizaci společnosti, kterou schválili investoři, mohou přispět k nárůstu ceny akcií o desítky procent. Proto mnozí majitelé přemýšlejí o nevyhnutelnosti strukturálních reforem a restrukturalizaci svého podnikání, aby zlepšili řízení svého podniku a **byli atraktivnější pro investory**.

Valerij Pokorňak si pro své vystoupení vybral důležité otázky: „Jaké holdingové společnosti jsou pro investory nejatraktivnější?“ Byznys budoucnosti: co je potřeba zásadně změnit ve struktuře společnosti, jaké změny je potřeba provést s ohledem na životní prostředí. Představil účastníkům živou a neobvyklou prezentaci na téma „**Jak vytvořit produkt budoucnosti? Jak přilákat investory (dle systému KÓD-PIN®)**“.

Prezentaci si můžete prohlédnout [na stránkách Granmulino.ru](http://na.strankach.Granmulino.ru).

5 PŘEKLADATELSKÝ KOMENTÁŘ

Základem pro překlad je originální text, který potřebujeme vhodným způsobem transformovat do jiného jazyka. Vzhledem k tomu, že v jazycích ne vždy existují přímé ekvivalenty, jsou pro překlad využívány tzv. překladatelské postupy, které tyto nedostatky řeší.

Jednotky, jež jsou rovnocenné ve výchozím i cílovém jazyce, se nazývají funkční ekvivalenty⁴. Ekvivalenty mají mezi sebou vztah rovnocenný, nikoliv totožný. *„Znamená to, že nezáleží na tom, použijeme-li stejných či jiných jazykových prostředků, ale na tom, aby plnily stejnou funkci, a to pokud možno po všech stránkách, tedy nejen významové věcné (denotační, referenční), ale i konotační (expresivní, asociační) a pragmatické.“*⁵ Je třeba dbát rovněž na stylistické hledisko textu a v lexikální rovině volit jednotky adekvátní pro danou stylistickou normu, v našem případě např. lexika publicistického či odborného stylu.

Základem správného překladu je zachování klíčové informace ve výsledném textu, tzv. invariant⁶. Přeložit jde v praxi vše, ale s různými stupni ztráty ekvivalence, čím věrněji se zachová invariant, tím adekvátnější je i výsledný překlad.

D. Žváček⁷ třídí ekvivalenty do třech skupin: První skupina - přímé ekvivalenty – má ve VJ i CJ rovnocenné ekvivalenty. Do druhé skupiny spadají kontextové ekvivalenty, ve kterých daný výraz můžeme přeložit do CJ různými způsoby dle kontextu, vždy je poji stejný sémantický příznak, podoba. Třetí skupinou jsou ekvivalenty funkční. Jejich použitím je překlad přesný pouze z funkčního hlediska, nikoliv formálního.

⁴ VYSLOUŽILOVÁ, Eva. *Cvičebnice překladu pro rusisty*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2002, 291 s. ISBN 80-244-0411-7.s.9-10

⁵ KNITTLOVÁ, Dagmar. *K teorii i praxi překladu*. 2. vydání. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2003, s. 216. ISBN 80-244-0143-6., s.6.

⁶ VYSLOUŽILOVÁ, Eva. *Cvičebnice překladu pro rusisty*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2002, 291 s. ISBN 80-244-0411-7.s.12-16.

⁷ ŽVÁČEK, Dušan. *Kapitoly z teorie překladu I (Odborný překlad)*. I. Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého v Olomouci, 1995, s. 51. ISBN 80-7067-489-X. s.22.

Transformace jsou hojně využívány například pro nahrazení přechodníku v ruském jazyce vedlejší větou v českém jazyce.

D. Žváček⁸ rozlišuje překladatelské transformace dle výrazové struktury jazyka na gramatické a lexikální, a podle úrovní překládaného textu tj. v rovině slov, slovních spojení i vět. E. Vysloužilová⁹ rozdělila transformace textu z výchozího do nového textu v cizím jazyce na tři základní typy:

1. **transformace lexikální** (zahrnuje transkripci, transliteraci, kalkování, konkretizaci, generalizaci, modulaci)
2. **transformace gramatické** (rozčlenění větné konstrukce či spojení několika konstrukcí, syntaktické kondenzace, záměny slovních tvarů, slovnědruhové záměny, větněčlenské záměny, záměny multiverbizačních pojmenování univerbizačními a naopak, změny gramatického statutu větných konstrukcí, slovosledné transformace)
3. **transformace lexikálně-gramatické** (antonymický překlad, rozšíření informačního základu, explikace a opisný překlad, kompenzace a celkové přehodnocení)

Výše uvedené transformace se staly hlavním vodítkem pro překlad webových stránek Altan.ru.

5.1 LEXIKÁLNÍ TRANSFORMACE

5.1.1 Transkripce

Transkripce je způsob převedení výrazu z originálu formou rekonstrukce její podoby, v tomto případě se přepisuje zvuková podoba cizojazyčného slova.

V následujícím příkladu byly použity metody transkripce i transliterace dokonce do překládaného ruského textu: *Радиостанция*

⁸ ŽVÁČEK, Dušan. *Kapitoly z teorie překladu I (Odborný překlad)*. I. Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého v Olomouci, 1995, s. 51. ISBN 80-7067-489-X.s.24.

⁹ VYSLOUŽILOVÁ, Eva. *Cvičebnice překladu pro rusisty*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2002, 291 s. ISBN 80-244-0411-7.s.12-16.

«BusinessFM» и деловой портал BFM.ru пригласили бизнесменов России в отель «Рэдиссон Роял» обсудить тему «Бизнес будущего». Rádio „Business FM“ a obchodní portál BFM.ru pozvali ruské podnikatele v hotelu „Radisson Royal“, aby diskutovali na téma „Business budoucnosti“. Slovo «Рэдиссон Роял» je transkripcí od anglického názvu „Radisson Royal.“ Transkripce proběhla u hlásky [a], poněvadž se anglickém jazyce se čte jako [e], díky transliteraci došlo ke zdvojení „c“. Podobně je tomu také u slova „bucatini“. V italském jazyce, z něhož název pochází se čte [bukatini]. Линия по производству длиннорезов готова выпускать в полном объеме не только спагетти, но и букатину. Linka byla připravena v plném rozsahu na produkci dlouhých těstovin, a to jak špaget, tak i bucatini.

5.1.2 Transliterace

Transliterace, obdobně jako transkripce, je přepisem výrazu, avšak tentokrát se jedná o podobu grafickou.

Поспелихинская макаронная фабрика Pospelichinský těstovinový závod. Валерий Покорняк, генеральный директор холдинга «АЛТАН». Na konferenci vystoupil Valerij Pokorňak, generální ředitel holdingové společnosti „Altan“.

5.1.3 Kalkování

Kalkováním se vytváří nové slovo v cílovém jazyce, jež nemá přímý ekvivalent.

На изделиях образуется подсушенная корочка, которая препятствует слипанию макаронных изделий при подаче их в предварительную сушилку. На výrobcích se vytváří zaschlá vrstva, která brání slepování těstoviny při jejich přesunu do tzv. „předsušičky“.

5.1.4 Konkretizace

Díky konkretizaci můžeme nahradit slovo s širším významem výrazem s konkrétnějším významem.

Granmulino «Группа А, высший сорт» - из крупки твердой пшеницы.

Granmulino „Skupina A, nejvyšší jakost“ ze semoliny.

5.1.5 Generalizace

Na rozdíl od konkretizace, generalizace nahrazuje slovo užšího významu výrazem obecnějším.

Ведущим специальной сессии был Михаил Делягин, директор Института проблем глобализации. Zasedání vedl Michail Děljagin, ředitel Institutu globalizace.

5.2 GRAMATICKÉ TRANSFORMACE

5.2.1 Rozčlenění větné konstrukce

V jistých případech je velmi praktické z důvodu lepší srozumitelnosti, anebo pokud se daná konstrukce v cílovém jazyce běžně nepoužívá, rozdělit jednu větu do vícero vět, případně větu jednoduchou do souvětí.

Приготовили пасту с овощами — вот вам, пожалуйста, и витамины, и соли железа и кальция. Připravili jste těstoviny se zeleninou? No prosím, v jídle jsou vitamíny, železo i vápník.

5.2.2 Syntaktická kondenzace

Tento postup se velmi často používá právě v rusko-českých překladech, protože se v ruském jazyce objevují hojně přechodníky, pro něž má český jazyk jen úzkou sféru využití.

Все сырьё, поступающее на ООО «ПМФ», сопровождается удостоверениями о качестве и сертификатами соответствия, перед подачей в производство контролируется и проверяется

лабораторией. Всеchny suroviny, které společnost „PTZ“ s.r.o. dodává, jsou opatřeny potvrzením o kvalitě a certifikáty shody a před vstupem do výroby se kontrolují a testují v laboratoři. ОАО "Поспелихинский комбинат хлебопродуктов" - одно из старейших зерноперерабатывающих предприятий края. Акциová společnost otevřeného typu „Pospelichinské pekárny“ je jedním z nejstarších podniků na zpracování obilovin v kraji. Мы уделяем особое внимание развитию нашей розничной сети, предлагая широкий асортимент и низкие цены. Zvláštní pozornost věnujeme rozvoji naší maloobchodní sítě, kde nabízíme široký sortiment a nízké ceny.

V dalším příkladu byla vedlejší věta nahrazena substantivem. После того, как спустите макароны в кипящую воду, они должны медленно кипеть все время варки, для этого нужно убавить огонь. Po vložení těstovin do vroucí vody by se měly těstoviny celou dobu pozvolna vařit, proto zmírněte plamen na sporáku.

5.2.3 Záměny slovních tvarů

Výchozí a cílový jazyk se nemusí shodovat ve gramatické kategorii výrazu. Může se to týkat především záměny množného a jednotného čísla, pádu, vidu, atd. V příkladu se neshoduje kategorie čísla – v ruském jazyce je pro zeleninu pouze množné číslo, v českém jednotné.

Приготовили пасту с овощами — вот вам, пожалуйста, и витамины, и соли железа и кальция. Připravili jste těstoviny se zeleninou? No prosím, v jídle jsou vitamíny, železo i vápník.

5.2.4 Slovnědruhov^é záměny

Zde dochází k záměně slovních druhů – zde bylo zájmeno nahrazeno podstatným jménem. *Любые макароны, независимо от их формы и вида, кладут только в кипящую подсоленную воду. При*

отваривании макарон, не нужно доводить их до полного разваривания. Všechny těstoviny bez ohledu na tvar či druh, se dávají do osolené vody. Není nutné těstoviny vařit doměkka.

5.2.5 Větněčlenské záměny

Tento postup se obvykle používá pro nahrazení neshodného přívlastku v ruském textu, shodným přívlastkem v českém překladu. V následujícím případě tomu bylo právě naopak. Vzhledem k tomu, že by se v souvěti vyskytla dvě stejná slova *výroba* (*Výroba těstovin...italské výroby*), byl vybrán neshodný přívlastek *v Itálii*, nikoliv *italské*.

Изготовление макарон осуществляется на Пospelихинской макаронной фабрике (холдинг «АЛТАН») на собственных технологических линиях итальянского производства. Výroba těstovin probíhá v Pospelichinském těstovinovém závodě (holding „Altan“) na vlastních výrobních linkách zhotovených v Itálii. Z podobného důvodu byl vybrán i zde neshodný přívlastek, protože těstovinové těsto nezní dobře. Изготовление и прессование макаронного теста. Tvorba a lisování těsta na těstoviny.

Zde již došlo k záměně přívlastku neshodného shodným. Церемония награждения состоится в КНР в г. Гонконг в декабре 2011г. на международном бизнес-саммите лидеров экономики России и Украины. V prosinci se koná slavnostní ocenění v Čínské lidové republice v Honkongu v prosinci 2011 na mezinárodním summitu ruských a ukrajinských byznysmenů.

5.2.6 Záměny multiverbizačních pojmenování univerbizačními a naopak

Ruský a český jazyk se nezdá lišit i v kvantitě. Pro jeden předmět můžeme mít víceslovné pojmenování v jednom jazyce a jednoslovný

v druhém. V textu se nejčastěji tento případ týkal pojmenování *макаронные изделия*, které v české jazyce uvádíme jednoduchým výrazem *těstoviny*.

В грамотных руках макаронные изделия заиграют всеми оттенками вкуса. Под шikovnými rukama budou těstoviny hrát všemi chutěmi. ОАО "Поспелихинский комбинат хлебопродуктов" - одно из старейших зерноперерабатывающих предприятий края (основан 6 декабря 1932 года). Акциová společnost otevřeného typu „Pospelichinské pekárny“ je jedním z nejstarších podniků na zpracování obilovin v kraji (založen 6. prosince 1932). Макаронные изделия «Granmulino» (25 наименований) изготовлены по итальянской технологии из лучших сортов твердой пшеницы Алтая. Тěstoviny „Granmulino“ (25 druhů) jsou vyrobeny z nejlepších odrůd tvrdé pšenice z oblasti Altajského kraje.

5.2.7 Změny gramatického statutu větných konstrukcí

V této transformaci nahrazujeme trpné konstrukce činnými, či věty se všeobecnými podmínkami určitými osobními konstrukcemi. *Для того, что бы паста стала пастой, а не разваренной до состояния каши вермишелью, достаточно взять большую кастрюлю и много воды. К тому aby se „pasta“ stala „pastou“, а не на kaši rozvařenými nudlemi, budete potřebovat velký hrnc а hodně vody. Золотое правило варки, которая знает каждая итальянская хозяйка — 1:10:100, то есть на 1 литр воды берется 10 г соли и 100 г макаронных изделий. Златé pravidlo vaření, jež zná každá italská hospodyňka, je poměr 1:10:100, tj. на каждый 1 литр воды přidáte 10g soli а 100g těstovin. Короткую лапшу следует засыпать медленно, чтобы она не слиплась в ком на дне кастрюли; спагетти и другие длинные макаронные изделия кладут в воду в целом виде веером, и когда они размягчатся, аккуратно прижимают до полного погружения в*

кипящую воду. krátké nudličky sypte do vody pomalu, aby se nepřilepily na dně hrnce; špagety a jiné dlouhé těstoviny se vkládejte do vody celé rozložené do vějíře, a až změknou, opatrně je zatlačte, aby se celé ponořily do vroucí vody; После того, как спустите макароны в кипящую воду, они должны медленно кипеть все время варки, для этого нужно убавить огонь. Po vložení těstovin do vroucí vody by se měly těstoviny celou dobu pozvolna vařit, proto zmírněte plamen na sporáku

5.2.8 Slovosledné transformace

Slovosledná transformace se používá v případě, že slovosled ve výchozím jazyce by po přeložení do cizího působil kostrbatým dojmem.

Ведется активное продвижение продукции с торговой маркой «Granmulino» на российском рынке. Na ruském trhu se realizuje aktivní prosazování výroby s obchodní značkou „Granmulino“.

5.3 LEXIKÁLNĚ-GRAMATICKÉ TRANSFORMACE

5.3.1 Antonymický překlad

Vhodně zvolenou negací vyjádříme stejný význam jako v původní kladné větě.

Приготовление макарон отличается простотой и требует небольшой затраты труда и времени — всего за 15 минут вы получаете готовый ужин. Vaření těstovin je snadné a nevyžaduje příliš času – za pouhých 15 minut máte hotovou večeři. Помните. Nezapomeňte.

5.3.2 Rozšíření informačního základu

Pokud má překladatel dojem, že by mohl být význam nějakého výrazu nepochopen, může doplnit vysvětlující informaci.

В 2005 году на Поспелихинской макаронной фабрике запускается большой проект по внедрению системы ISO. Roku 2005 byl v PTZ zahájen velký projekt, který měl za cíl uvedení systému ISO (International Organization for Standardization). Granmulino «Группа А» — из крупки высшего сорта твердой пшеницы по ГОСТ Р 51865-2002. Granmulino „Skupina A“ – z nejkvalitnějších druhů tvrdé pšenice podle GOST (státní normy) P51865-2002.

5.4 VYNECHÁNÍ

Naopak v některých situacích je možné nepodstatné informace vynechat. *Валерий Покорняк выбрал темой своего выступления важные вопросы: «Какие холдинги наиболее привлекательны для инвестора? Valerij Pokorňak si pro své vystoupení vybral důležité otázky: „Jaké holdingové společnosti jsou pro investory nejatraktivnější?“*

6 GLOSÁŘ

вермишель паутинка ž polévkové vlasové nudle

комбинат хлебопродуктов *m* pekárna

крупка твердых сортов пшеницы ž semolina

макаронная фабрика ž těstovinový závod

макаронные изделия *s* těstoviny

макаронная крупка ž těstovinová mouka

рожки *pl.* kolínka

спираль ž vřetena

тестомес *m* přístroj na mísení těsta

торговая марка ž obchodní značka

Zkratky:

ОАО - Открытое акционерное общество

ООО - Общество с ограниченной ответственностью

ГИ - гликемический индекс

ГОСТ - Государственный стандарт

7 ZÁVĚR

Cílem této bakalářské práce byla analýza a překlad webových stránek společnosti ALTAN, jež poptávala nové odběratele v České republice a zároveň poskytnout společnosti překlad, jenž by umožnil jejich efektivnější hledání.

Analýza na základě literárních zdrojů určila, že se jedná o popularizační odborný a publicistický reklamní styl, který omezil výběr výrazů a formalitu textu. Po posouzení práce bude překlad nabídnut společnosti ALTAN, aby ho mohla použít pro své komerční účely.

Práce překládá také použité překladatelské postupy, díky nimž je text bezproblémově srozumitelný i pro potenciální zákazníky z České republiky.

8 BIBLIOGRAFIE

CSIRIKOVÁ, Marie. *Odborný slovník česko - ruský z oblasti ekonomické, politické a právní*. 2. upravené vydání. Praha : Linde Praha a.s., 2009. 376 s. ISBN 9788072017492.

KNITTLOVÁ, Dagmar. *K teorii i praxi překlada*. 2. vydání. Olomouc : Univerzita Palackého, Filozofická fakulta, 2000. 215 s. ISBN 8024401436.

KNITTLOVÁ, Dagmar; GRYGOVÁ, Bronislava; ZEHNALOVÁ, Jitka. *Překlad a překládání*. 1. vydání. Olomouc : Univerzita Palackého, Filozofická fakulta, 2010. 291 s. ISBN 9788024424286.

KOMISAROV, V.N. *Sovremennoje perevodovedenije : učebnoje posobije*. Moskva : ETC, 2002. 420 s. ISBN 5933860301.

NEDOMOVÁ, Zdeňka. *Funkční stylistika ruského jazyka*. 1. vyd. Ostrava: Ostravská univerzita v Ostravě, 2010. ISBN 978-80-7368-793-9.

STEIGEROVÁ, Marie a kol. *Česko-ruský, Rusko-český kapesní slovník*. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2005. ISBN 80-7182-185-3.

ŠABRŠULA, Jan. *Teorie a praxe překlada*. Vyd. 2. Ostrava : Ostravská univerzita FF, 2007. 141 s. ISBN 978807368372.

ŠROUFKOVÁ, Miloslava; PLESKÝ, Rostislav; VENCOVSKÁ, Marta. *Rusko-český a česko-ruský slovník*. 1.vyd. Praha : LEDA, 1998. 979 s. ISBN 8085927411.

VÁGNEROVÁ, Marta. *Slovník zkratk a zkratkových slov v současné ruštině*. 1. vyd. Písek: J& M, 2001. ISBN 80-861154-29-7.

VENCOVSKÁ, Marta a kol. *Rusko-český slovník*. 1. vyd. Voznice: LEDA s.r.o., 2002. ISBN 80-85927-99-3.

VYSLOUŽILOVÁ, Eva. *Cvičebnice překladu pro rusisty*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2002, 291 s. ISBN 80-244-0411-7.

ŽVÁČEK, Dušan. *Úvod do teorie překladu*. 2. vyd. Olomouc : Vydavatelství Univerzity Palackého, 1998. 51 s. ISBN 8070678143.

ŽVÁČEK, Dušan. *Kapitoly z teorie překladu*. Olomouc : Univerzita Palackého, 1995. 51 s. ISBN 807067489-X.

9 RESUMÉ

Stále více se ukazuje, že reklama na Internetu je jednou z vysoce efektivních způsobů marketingové komunikace. Vzhledem k tomu, že se Internet stal dostupný pro nepřeberné množství domácností, firmy často přistupují k prezentaci svých služeb a produktů právě prostřednictvím celosvětové sítě.

Jednou z nich je také společnost ALTAN, jež sdružuje velké podniky na území Altajského kraje. Svou působnost chtěla ovšem rozšířit i do České republiky, a proto zadala v dubnu 2011 poptávku na server Businessinfo.cz, kde hledala nové odběratele pro své produkty. Internetová prezentace je ovšem dodnes pouze v ruském jazyce. Z toho důvodu vznikla i tato bakalářská práce, jejímž cílem je přeložit nejdůležitější části a nabídnout firmě překlady, aby mohla efektivněji oslovit české zákazníky.

10 ABSTRACT

Nowadays it is evident that advertising on the Internet belongs to one of the most effective ways of marketing. Since the Internet became available to most households, companies often try to approach their potential customers via worldwide web.

One of them is the company ALTAN, which brings together large companies in region near the city Barnaul. It wanted to expand to the Czech Republic too, however, their website is still in Russian. This thesis aims to translate the most important parts of the presentation in order to approach Czech customers closer.