

**UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA**

**BAKALÁRSKE PREZENČNÉ ŠTÚDIUM**

2011 – 2014

**BAKALÁRSKA PRÁCA**

**Erik Soboš**

**Ponuka národnej gastronómie na trhu cestovného ruchu**

Praha 2014

Vedúci bakalárskej práce: Doc. Ing. Ľubomír Kmeco, PhD.

**JAN AMOS KOMENSKY UNIVERSITY PRAGUE**

**BACHELOR FULL TIME STUDIES**

2011 – 2014

**BACHELOR THESIS**

**Erik Soboš**

**Offer of National Gastronomy on Tourism Market**

Praha 2014

The Bachelor Thesis Work Supervisor: Doc. Ing. Ľubomír Kmeco, PhD.

## **Prehlásenie**

Prehlasujem, že predložená bakalárska práca je mojim pôvodným dielom, ktoré som vypracoval samostatne. Všetku literatúru a ďalšie zdroje z ktorých som pri spracovaní čerpal, v práci riadne citujem a sú uvedené v zozname použitých zdrojov

Súhlasím s prezenčným sprístupnením svojej práce v univerzitnej knižnici

V Prahe dňa 14.3.2015

Meno Erik Soboš

## **Pod'akovanie**

Chcel by som poďakovať predovšetkým vedúcemu mojej bakalárskej práce Doc. Ing. Ľubomírovi Kmecovi, PhD. za cenné pripomienky a rady v priebehu písania práce.

## **Anotácia**

Bakalárska práca sa zaoberá ponukou a dopytom národnej gastronómie na trhu cestovného ruchu. Práca charakterizuje národné gastronómie, konkrétne gastronómie Slovenskej republiky a Maďarskej republiky. Teoretické poznatky sú doplnené o dotazníkový prieskum a analýzu ponuky dvoch vybraných pohostinských zariadení.

## **Kľúčové slová**

Bar, gastronómia, maďarská gastronómia, národná gastronómia, reštaurácia, slovenská gastronómia, zážitkový cestovný ruch.

## **Annotation**

This bachelor's thesis aims on problems of offer and request of national gastronomy on tourism market. The bachelor's thesis also defines a national gastronomy, specially the slovak and hungarian national gastronomy. Theoretical knowledge is accompanied with a questionnaire and analysis of offer of two chosen restaurants.

## **Key words**

Bar, experimentapl tourism, gastronomy, Hungarian gastronomy, national gastronomy, restaurant,Slovak gastronomy.

## Obsah

Úvod .....	9
<b>1 STRAVOVACIE SLUŽBY AKO SÚČASŤ CESTOVNÉHO RUCHU .....</b>	<b>10</b>
<b>1.1 Obecné vymedzenie cestovného ruchu.....</b>	<b>10</b>
<b>1.2 Typológia cestovného ruchu .....</b>	<b>10</b>
1.2.1 Základný cestovný ruch .....	10
1.2.2 Špecifický cestovný ruch .....	11
<b>2 VÝZNAM A CHARAKTERISTIKA STRAVOVACÍCH SLUŽIEB .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1 Kategórie pohostinských prevádzok .....</b>	<b>15</b>
2.1.1 Reštaurácie .....	15
2.1.2 Bary.....	16
<b>2.2 Ponuka produktov v pohostinských zariadeniach.....</b>	<b>17</b>
2.2.1 Rozloženie jedálneho lístka .....	17
2.2.2 Rozloženie nápojového lístka .....	19
<b>2.3 Druhy obsluhy v stravovacích zariadeniach .....</b>	<b>20</b>
2.3.1 Pohostinské zariadenia s obsluhou .....	20
2.3.2 Pohostinské zariadenia so samoobsluhou .....	22
2.3.3 Kombinovaný systém obsluhy v pohostinských zariadeniach .....	22
2.3.4 Predaj pomocou automatov .....	23
2.3.5 Obsluha pri spoločnom stolovaní .....	23
<b>2.4 Catering .....</b>	<b>23</b>
<b>2.5 Franchising .....</b>	<b>24</b>
<b>2.6 Organizácie v oblasti stravovacích služieb .....</b>	<b>25</b>
<b>2.7 Gastronómia .....</b>	<b>25</b>
2.7.1 Trendy v gastronómii.....	26
2.7.2 Hlavné rozdelenie gastronomických oblastí .....	30
2.7.3 Slovenská gastronómia .....	31
2.7.4 Maďarská gastronómia .....	35

<b>3 ANALÝZA DOPYTU A PONUKY NÁRODNEJ GASTRONÓMIE .....</b>	<b>43</b>
<b>3.1 Dotazníkové šetrenie.....</b>	<b>43</b>
<b>3.2 Interpretácia otázok .....</b>	<b>43</b>
<b>3.3 Vyhodnotenie dotazníka.....</b>	<b>49</b>
<b>3.4 Analýza ponuky Jánošíkovej koliby.....</b>	<b>50</b>
<b>3.5 Analýza ponuky reštaurácie 21 .....</b>	<b>51</b>
<b>3.6 Možnosti rozšírenia služieb národnej gastronómie na trhu cestovného     ruchu.. .....</b>	<b>52</b>
<b>Záver .....</b>	<b>53</b>
<b>Zoznam použitých zdrojov.....</b>	<b>54</b>
<b>Zoznam grafov .....</b>	<b>56</b>
<b>Zoznam príloh .....</b>	<b>57</b>



## Úvod

V tejto bakalárskej práci sa budem primárne venovať problematike ponuky národnej gastronómie na trhu cestovného ruchu. Keďže sú stravovacie služby dôležitou súčasťou uspokojovania potrieb klientov v cestovnom ruchu, považujem národnú gastronómiu za možnosť prezentovať kultúru krajiny. Takisto sa zameriam na pohostinské zariadenia, ktoré ponúkajú národné špeciality v Slovenskej republike a v Maďarskej republike, ale aj slovenské pohostinské zariadenia mimo územia Slovenskej republiky.

Spôsoby stravovania a jednotlivé národné špeciality môžu zobrazovať kultúry ale aj ekonomický vývoj jednotlivých krajín. V národnej gastronómii sa môžu odzrkadľovať ekonomické problémy z minulosti. Národné gastronómie sa od seba odlišujú v druhoch používaných základných surovín, korenín, ochucovadiel a predovšetkým v spôsoboch prípravy jedál. Medzi jednotlivými kultúrami sú takisto zreteľné aj rozdiely v spôsoboch stolovania.

Cieľom práce je priblíženie tradičnej slovenskej a maďarskej gastronómie, ich komparácia a analýza ponuky v pohostinských zariadeniach na trhu cestovného ruchu. Súčasťou bakalárskej práce bude aj dotazníkový prieskum o spokojnosti ponuky národnej gastronómie v stravovacích zariadeniach ďalej bude súčasťou bakalárskej práce analýza ponuky dvoch pohostinských zariadení.

Práca je rozdelená do troch základných kapitol, a to: stravovacie služby ako súčasť cestovného ruchu, význam a charakteristika stravovacích služieb a praktická časť, ktorá obsahuje dotazníkové riešenie a analýzu ponuky. Súčasťou práce sú aj 3 prílohy.

# TEORETICKÁ ČASŤ

## 1 STRAVOVACIE SLUŽBY AKO SÚČASŤ CESTOVNÉHO RUCHU

V úvodnej kapitole sa budem najskôr podrobnejšie venovať základným definíciám v cestovnom ruchu a ďalej umiestneniu stravovacích služieb na trhu cestovného ruchu.

### 1.1 Obecné vymedzenie cestovného ruchu

Cestovný ruch sa v súčasnosti stáva dôležitou súčasťou dnešnej modernej spoločnosti. Každoročne sa na celom svete dáva do pohybu veľké množstvo ľudí, ktorí spravidla vo voľnom čase opúšťajú svoje trvalé bydlisko za účelom rekreácie, poznávania kultúry, nových ľudí. Medzi ďalšie motívy patria uspokojovania potrieb človeka ako sú potreba oddychu, poznávania, nových zážitkov, medzi ktoré môžeme zaradiť aj poznávanie špecialít národnej gastronómie, a potreba zmeny miesta. Cestovný ruch sa však v súčasnosti okrem uspokojovania potrieb obyvateľstva stáva aj významným ekonomickým činiteľom. Aby sa cestovný ruch mohol vôbec realizovať, musí byť splnená široká škála ekonomických činností. A to napríklad preprava do miesta destinácie cestovného ruchu, ďalej poskytnutie ubytovacích a stravovacích služieb a služieb využitia voľného času. Tým sa cestovný ruch stáva aj významným činiteľom na poli podnikateľských príležitostí.

### 1.2 Typológia cestovného ruchu

V odbornej literatúre je možné nájsť množstvo rôznych kritérií rozdelenia cestovného ruchu. V podstate sa cestovný ruch delí na základný a špecifický cestovný ruch. Súčasťou špecifického cestovného ruchu je aj gastronomický cestovný ruch.

#### 1.2.1 Základný cestovný ruch

Základný cestovný ruch predstavujú rekreačný, kultúrno-poznávací, športovo-turistický a liečebný a kúpeľný cestovný ruch.

*„Rekreační – přispívá k regeneraci a reprodukci fyzických a duševných sil člověka. Realizuje se ve vhodném rekreačním prostředí (vody, lesy, hory). Špecifickým*

podtypem v českém prostředí je chataření a chalupaření.

*Kulturně poznávací – je cílený na poznávání historie, kultury, tradic, zvyků apod.*

*Sportovně turistický – využívá zájmu lidí o aktivní odpočinek, aktivní účast na sportovních činnostech. Obsahem může být i organizování pasivní účasti na sportovních akcích.*

*Léčebný a lázeňský – využívá přírodní léčivé zdroje a je zaměřen na léčbu, prevenci, relaxaci, celkovou obnovu fyzických a duševných sil jednotlivce.*<sup>1</sup>

### **1.2.2 Špecifický cestovný ruch**

Medzi špecifický cestovný ruch patria formy cestovného ruchu, ktoré uspokojujú potreby rôznych spotrebiteľských sektorov, a s rozvojom cestovného ruchu sa budú tieto typy neustále rozširovať. Patria sem napríklad: mládežnícky, rodinný, mestský, vidiecky, kongresový, gastronomický, cykloturistika, mototuristika, nákupná turistika a mnoho ďalších druhov cestovného ruchu. Druhy cestovného ruchu majú veľký význam pre zameranie destinácie a nasledovné nalákание turistov. Každý jeden typ má určité špecifiká, ktoré závisia hlavne na charaktere územia. Ako vidieť, gastronomický cestovný ruch je súčasťou špecifických foriem cestovného ruchu.

#### **Gastronomická turistika**

Každý región v jednotlivých štátoch má svoju charakteristickú kultúru, zvyky a bohatstvo, ktoré pramenia z histórie a koreňov. Jednou zo základných hodnôt, ktoré sa prenáša z generácie na generáciu je gastronómia. Počiatky jednotlivých národných gastronómii siahajú ešte pred priemyselnú revolúciu. V súčasnej dobe dopĺňa gastroturistiku rozvoj ekofariem, ktoré sa orientujú na čerstvé, kvalitné a miestne suroviny, ktoré používajú na výrobu národných špecialít.

*„Predmetom gastroturistiky je primárne ochutnávka tradičných lokálnych kulinárskych špecialít. Veľmi vhodné je doplniť ji o ďalší súvisiaci aspekt, ktoré môžu byť pro turistu rovněž veľmi atraktívni – ukázky tradičných spôsobů zpracování zemědělských a ovocnářských produktů, výroby potravin (surovin i výsledných produktů) a jejich prodeje. Atraktívni jsou i návštěvy technických či historických památek (větrných mlýnů, vodních mlýnů, sušáren, palíren a dalších) spojené*

---

<sup>1</sup> RYGLOVÁ, Kateřina. *Cestovní ruch: soubor studijních materiálů*. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009, 187 s. ISBN 978-807-4180-286.

*s představením jejích funkcí.*“<sup>2</sup>

Gastronomická turistika sa v súčasnej dobe stáva čoraz rozšírenejšou. Patrí sem jedálny a nápojový cestovný ruch, ktoré sa navzájom prelínajú. Pri tomto druhu cestovného ruchu účastníci spoznávajú typickú gastronómiu pre jednotlivé kraje. Pri gastronomickej turistike dochádza k ochutnávaniu jedál a nápojov, k spoznávaniu kultúry stolovania a k objaveniu nových chutí a kombinácií. V súčasnosti hotely okrem iných služieb lákajú host'ov aj na kvalitnú gastronómiu. Poukazujú na to, že súčasťou každej rekreácie by mala byť kvalitná a zaujímavá strava. Na Slovensku sa nachádza množstvo pohostinských zariadení, ktoré ponúkajú národné jedlá slovenskej, maďarskej, talianskej či českej kuchyne. Reštaurácie, kde sú podávané slovenské špeciality sú označované ako koliby.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> GALVASOVÁ, Iva. Průmysl cestovního ruchu. Vyd. 1. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2008. ISBN 978-808-7147-061.

<sup>3</sup> Agroturizmus.net :: Portál vidieckeho turizmu a agroturizmu na Slovensku :: Gastronomická turistika [online]. 2014 [cit. 2014-02-18]. Dostupné z: <http://www.agroturizmus.net/gastronomicka-turistika/>

## 2 VÝZNAM A CHARAKTERISTIKA STRAVOVACÍCH SLUŽIEB

*„Podmienkou rozvoja cestovného ruchu je tiež poskytovanie stravovacích služieb. Zabezpečujú uspokojovanie základných potrieb výživy účastníkov cestovného ruchu počas ich prepravy i pobytu v cieľovom mieste. Ich poskytovanie, v porovnaní s ubytovacími službami, však nie je vždy aktuálne, vzhľadom na možnosť aj individuálne prípravy stravy účastníkmi cestovného ruchu.“<sup>4</sup>*

V priebehu prepravy do destinácií sa stravovacie služby poskytujú priamo v dopravných prostriedkoch či už je to v lietadle, autobuse alebo v inom dopravnom prostriedkom. Predpokladom na poskytovanie občerstvenia počas jazdy je prítomnosť osobitných priestorov (reštauračné vozne, reštaurácia a pod.). V lietadlách sa stravovanie uskutočňuje priamo v prepravnom priestore lietadla.<sup>5</sup>

Obecne sa pri letoch v ekonomickej triede do 150 minút podáva malé občerstvenie a nápoj pri letoch nad 151 minút sa podáva teplé jedlo a nápoj. Pri letoch nad 330 minút je poskytovaný dvojité servis.<sup>6</sup>

V cieľovej destinácii sú stravovacie služby poskytované hlavne stravovacími zariadeniami. Stravovacie zariadenia sú objekty, v ktorých sa pripravujú pokrmy a nápoje a zároveň dochádza k ich predaju a v odbytovej časti, ktorá sa nachádza v reštauráciách a baroch dochádza k následnej konzumácii nápojov a jedál. Odbytové časti, ktoré sú prístupné zákazníkom sa stavajú aj ako súčasť ubytovacích zariadení, ale aj ako samostatné objekty, ktoré navštevujú účastníci cestovného ruchu ale aj domáce obyvateľstvo.

Stravovanie sa dá prevádzkovať viacerými možnosťami:

- naturálnou výrobou a naturálnou spotrebou
- individuálnym nákupom v maloobchodných sieťach poprípade prípravou pokrmov v domácnostiach

---

<sup>4</sup> Cestovný ruch a podnikanie. Žilina: Informačné Centrum Podnikateľov, 1992, 120 s. ISBN 80-85437-18-x

<sup>5</sup> Cestovný ruch a podnikanie. Žilina: Informačné Centrum Podnikateľov, 1992, 120 s. ISBN 80-85437-18-x

<sup>6</sup> Airline Meals, Food & Beverage, In flight Meals, Airline Catering – copa.com [online]. 2014 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.copaair.com/sites/cc/en/informacion-de-viaje/pages/comidas-especiales.aspx>

- spoločným stravovaním

*„Společným stravováním označujeme činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů pro velké skupiny lidí (organizované stravování), dochází k místnímu a časovému spojení výroby s jejich konečnou spotřebou. Formy společného stravování jsou ovlivněny zejména rozvojem a stupněm zavádění nových technologií, změnami ve způsobu života obyvatel, jejich tradicemi, rozvojem automobilismu a v neposlední řadě možnostmi dané velikostí důchodů obyvatelstva.“<sup>7</sup>*

Spoločné stravovanie je realizované ako:

- **účelové (uzatvorené)** – pri účelovom stravovaní dochádza k stravovaniu určitej skupiny osôb, stáleho okruhu zákazníkov, kde stravníci hradia len určitú časť ceny občerstvenia (závodné, školské, nemocničné stravovanie). Tento typ stravovanie nemá konkrétny vzťah k cestovnému ruchu. Materiálno technickú základňu tvoria školské a podnikové jedálne a bufety. Najnáročnejšie limity pre stravovanie je pri školských jedálňach,
- **verejné (reštauračné) stravovanie** – okrem uspokojenia potrieb výživy sú reštaurácie dôležité aj zo spoločenského hľadiska, tým, že poskytujú miesto na stretnutia

Medzi základné rysy reštauračných služieb patrí:

- plná úhrada ceny jedla,
- určité hygienické predpisy, ktorým musia prevádzky zodpovedať,
- všetky pohostinské zariadenia musia mať vlastné sociálne zariadenie,
- pre súčasné pohostinské zariadenia je typický počet zamestnancov do 25,
- v rámci Českej republiky, Maďarska a Slovenska sa môžeme stretávať s veľkými rozdielmi v poskytovaných službách,
- V poslednej dobe k nám preniká čoraz viac zahraničných stravovacích reťazcov (KFC, PizzaHut, Burger King atď.).

V rámci Európskej únie rozlišujeme podľa druhu a rozsahu poskytovaných služieb 2 kategórie verejných pohostinských zariadení:

- reštaurácie – hlavnou funkciou je podávanie teplých jedál v priebehu dňa (reštaurácie, jedálne, fastfoody, bufety, bistrá a jedálne vozy vo vlaku)

<sup>7</sup> RYGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch: soubor studijních materiálů. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009. Management (Key Publishing). ISBN 978-807-4180-286.

- bary – v týchto zariadeniach je občerstvenie len doplnkom zábavy, hlavnou náplňou je uspokojovanie spoločensko-zábavných potrieb. Patria sem bary, nočné kluby, grill bary, pivnice, vinárne a kaviarne)<sup>8</sup>

## 2.1 Kategórie pohostinských prevádzok

Pohostinské zariadenia sa do kategórií zaraďujú podľa charakteru činností a služieb, ktoré poskytujú a ďalej podľa vybavenia odbytových priestorov a úrovne poskytovaných služieb.

### 2.1.1 Reštaurácie

Pre reštaurácie je dominantný predaj pokrmov, s možným dokúpením nápojov. Patria sem nasledujúce zariadenia: reštaurácie, pohostinstvá, reštauračné vozy, motoresty, samoobslužné reštaurácie (kafetérie), bufety, bistro a kiosky.

- Reštaurácie sú pohostinské zariadenia, ktoré zabezpečujú stravovacie služby základného stravovania.
- Pohostinstvo poskytuje okrem základného stravovania aj doplnkové stravovanie
- Reštauračné vozy poskytujú základný a doplnkový typ stravovania v dopravných prostriedkoch
- Motoresty sú reštaurácie s rozsiahlou parkovacou plochou pre automobily a vyskytujú sa spravidla pri diaľniciach alebo cestách medzinárodného významu
- Samoobslužné reštaurácie (kafetérie) sú reštaurácie, ktoré zabezpečujú základné a doplnkové stravovanie formou samoobsluhy
- Bufety sú zariadenia, ktoré poskytujú občerstvenie, poprípade môžu ponúkať aj stravovacie služby formou samoobsluhy. U bufetov je možná aj špecializácia napr. rybí bufet.
- Bistro sem patria pohostinské zariadenia typu fast food (McDonald's, Burger King), tieto prevádzky podávajú jedlá a pokrmy v nevratných obaloch
- Občerstvenie, kiosk je zariadenie, ktoré zabezpečuje poskytovanie občerstvenia. Zvyčajne sa jedná o sezónny predaj z okna alebo z pojazdného predaja.

---

<sup>8</sup>R YGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch: soubor studijních materiálů. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009. Management (Key Publishing). ISBN 978-807-4180-286.

### 2.1.2 Bary

Pre tieto pohostinské zariadenia je hlavný predaj nápojov s možnosťami spoločenskej zábavy. V niektorých objektoch je podávaná aj studená kuchyňa, cukrárenské výrobky a teplé pokrmy, podľa možností zariadenia, ale prevažne sú podávané len minútkové jedlá. Patria sem bary, nočné kluby, pivnice, vinárne, kaviarne, espressa a iné.<sup>9</sup>

- Denný bar je zariadenie, ktoré obsahuje barový pult. Poskytuje predovšetkým služby občerstvenia ale môže poskytovať aj služby stravovacie, podľa svojho zamerania napr.: Gril bary, Pizzerie, Lobby bary, Snack bary, Nočné bary, vareté. V nočných baroch je základným vybavením barový pult a tanečný parket a poskytuje návštevníkom nočnú zábavu a servíruje sa v nich základné pokrmy a široký sortiment nápojov.
- Vináreň je pohostinské zariadenie zamerané predovšetkým na podávanie vína. Okrem nalievania vína môže servírovať studené a teplé pokrmy.
- Kaviarne sú svojím vybavením prispôsobené na dlhší pobyt klienta. Prioritou je podávanie teplých nápojov a cukrárenských výrobkov ako sú zákusky torty. Kaviarne môžu mať taktiež špeciálne zameranie a to tanečné kaviarne, kino kaviarne alebo kombinácie kaviarne s cukrárňou
- Espresso je pohostinské zariadenie, ktoré je zamerané predovšetkým na podávanie teplých nápojov a cukrárenských výrobkov. Hlavným vybavením je prístroj na výrobu kávy espresso
- Hostince sú zamerané predovšetkým na podávanie piva a jedál k nim vhodných
- Pivnica je obslužné pohostinské miesto, kde sa podáva hlavne pivo a jedlá k pivu
- Výčap piva je zariadenie s predajom piva do prinesených nádob, často môže byť súčasťou iného pohostinského zariadenia<sup>10</sup>

Stravovacie služby nie sú, tak ako ubytovacie služby závislé na oficiálnej certifikácii. To nie je veľmi dobré, keďže si môže každý prevádzkovateľ sám určiť

---

<sup>9</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovnom ruchu. 1. vyd. Idea servis, 2010, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

<sup>10</sup> RYGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch: soubor studijních materiálů. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009. Management (Key Publishing). ISBN 978-807-4180-286.



rozsah poskytovaných služieb. Avšak základné predpoklady pre úspešné podnikanie sú nasledovné:

- schopnosť dobre vytvoriť jedálny a nápojový lístok
- znalosť bezpečnosti práce
- znalosť cudzích jazykov (čím viac, tým lepšie)
- znalosť národných gastronómií
- dodržiavanie hygienických princípov
- základná znalosť marketingu, ekonomiky a dobré plánovanie
- znalosť kvality surovín a schopnosť nákupu potrebného zariadenia
- rozhľad na poli modernej prípravy surovín a jedál
- maximálne využitie prístupného zariadenia
- základy účtovníctva, hospodárenia v sklade
- znalosť logistiky manažmentu kuchyní

## **2.2 Ponuka produktov v pohostinských zariadeniach**

Ponuku produktov v reštauráciách ovplyvňuje zameranie a kategória zariadenia ale aj počet host'ov a ceny pokrmov a nápojov. Príkladom ponuky produktov v stravovacích zariadeniach je jedálny prípadne nápojový lístok, kde sa okrem ponuky produktov zobrazujú aj ceny jednotlivých produktov a doplnkové informácie o prevádzke. V prevádzkach rýchleho občerstvenia (napr. McDonald's, KFC, Subway) býva väčšinou jedálny a nápojový lístok nahradený cenníkom, ktorý je vyvesený na viditeľnom mieste a obsahuje aj fotografie ponúkaných produktov.

### **2.2.1 Rozloženie jedálneho lístka**

Pri zostavovaní jedálneho lístka je vhodné sa riadiť gastronomickými pravidlami zostavovania jedálneho lístka.

***„Doporučené gastronomické poradí chodů na jídelním lístku:***

- *aperitivy,*
- *studené předkrmy,*
- *polévky,*
- *teplé předkrmy,*

- *jídla z ryb (v pořadí: sladkovodní, mořské, vařené, dušené, zapékané, pečené, smažené),*
- *jídla z drůbeže,*
- *jídla ze zvěřiny,*
- *dětská jídla (resp. poloviční porce),*
- *dietní jídlo (jídla),*
- *specialita zařízení (nabídka dne),*
- *hotová jídla (v pořadí: národní a krajové speciality, jídla cizích kuchyní, běžný sortiment, vařené maso, pečené maso hovězí, telecí, skopové, vepřové, uzené, mleté maso),*
- *jídla na objednávku,*
- *bezmasá jídla,*
- *zeleninová jídla,*
- *přílohy, saláty, zelenina, kompoty,*
- *sýry,*
- *teplé moučníky,*
- *dezerty, krémy, zmrzliny,*
- *ovoce,*
- *pivo, nealkoholické nápoje, víno, destiláty,*
- *teplé nápoje (káva, čaj, grog, punč).<sup>11</sup>*

Jedálne lístky sa rozdeľujú aj podľa charakteru pohostinského zariadenia a podľa dĺžky využívania na:

- stály jedálny lístok, ktorý sa používa v pohostinských zariadeniach s vyššou kvalitou poskytovaných služieb, v ponuke je široký sortiment pokrmov. Mal by byť vytlačený na kvalitnom papieri. Väčšinou sa mení jedenkrát za sezónu a denne sa aktualizuje vložkou, ktorá obsahuje denné alebo večerné špeciálne menu;
- denný jedálny lístok sa využíva v reštauráciách s nižším štandardom služieb. Zostavuje sa denne podľa otváracích hodín sa zhotovuje denný alebo večerný jedálny lístok;

---

<sup>11</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovnom ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

- nočný jedálny lístok zahŕňa zúžený výber jedál, ktoré sú v ponuke aj po ukončení večernej zmeny v teplej kuchyni. Spravidla sa používajú v zariadeniach, ktoré poskytujú služby na vysokej úrovni;
- kaviarenský jedálny lístok je charakteristický malým výberom teplých pokrmov ale väčšou ponukou múčnikov a vaječných jedál. Má menší formát a môže byť aj súčasťou nápojového lístka;
- vinárenský jedálny lístok obsahuje ponuku studených jedál a mal by ponúkať široký výber syrov;
- barový jedálny lístok je väčšinou súčasťou nápojového lístka a obsahuje ponuku niekoľkých druhov jedál studenej kuchyne a špeciality teplej kuchyne;
- detský jedálny lístok je určený deťom do 12 rokov. Býva graficky prispôsobený veku detí a je obvykle menších rozmerov;
- hotelový jedálny lístok obsahuje jedlá jednoduché na prípravu;
- špeciálny jedálny lístok sa využíva pri špeciálnych podujatiach ako sú husacie hody alebo zabíjačkové hody.<sup>12</sup>

Špeciálnym druhom jedálneho lístka je menu. Menu môže byť jednoduché, keď obsahuje polievku, hlavné jedlo a múčnik alebo kávu. V rozšírených menu je aj ponuka aperitívu a ďalších jedál. Slávnostné menu, ktoré môže obsahovať až šesť chodov, je ponúkané účastníkom spoločenských gastronomických udalostí ako sú svadby, oslavy narodenín alebo promócií.

### **2.2.2 Rozloženie nápojového lístka**

Nápojové lístky zostavujú prevažne pohostinské zariadenia so zábavnou a spoločenskou funkciou. V nápojovom lístku sa nachádza len malý sortiment jedál a obnovuje sa po každej zmene sortimentu nápojov.

Takisto ako aj pri jedálnych lístkoch aj pri nápojovom lístku je doporučené poradie druhov nápoja. Na prvom mieste sú aperitívy, ďalej kokteily, biele vína, červené vína, šumivé vína, dezertné vína, likéry, destiláty, nealkoholické nápoje, džúsy, pivo a teplé nápoje.

V závislosti na pohostinskom zariadení rozlišujeme:

---

<sup>12</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovnom ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

- reštauračný nápojový lístok, ktorý obsahuje priemerný počet studených nápojov, je menšieho formátu ako jedálny lístok. Môže byť aj súčasťou jedálneho lístka;
- kaviarenský nápojový lístok obsahuje veľký výber teplých nápojov, hlavne viacej druhov kávy, čajov;
- vinárenský nápojový lístok obsahuje širokú ponuku rozlievaných ale aj fľaškových vín;
- barový nápojový lístok ponúka hlavne široký výber miešaných drinkov a liehoviny, ďalej obsahuje ponuku nealkoholických nápojov a šumivé vína;
- hotelový nápojový lístok obsahuje len obmedzenú ponuku všetkých nápojov

Nápojové lístky sa od jedálnych odlišujú len tým, že v jedálnych lístkoch je pri jedlách doplnená informácia o jej hmotnosti a u nápojových lístkoch je pri ponúkanom nápoji uvádzaný jeho objem. V prípade pohostinských služieb s vyšším štandardom poskytovaných služieb je u fľaškových vín uvádzaný ich pôvod, ročník a stručná charakteristika.<sup>13</sup>

## 2.3 Druhy obsluhy v stravovacích zariadeniach

Obsluha v stravovacích zariadeniach závisí na ich druhu a úrovni poskytovania služieb. Pohostinské zariadenia môžu byť stavané ako s obsluhou, samoobsluhou, kombinovaným systémom obsluhy, predaju pomocou automatov a s obsluhou pri spoločnom stolovaní.

### 2.3.1 Pohostinské zariadenia s obsluhou

Predaj produktov formou obsluhy sa uskutočňuje prevažne v pohostinských zariadeniach, ktoré poskytujú stravovacie služby a majú spoločenskú a zábavnú funkciu. Starostlivosť o hosťa začína jeho príchodom do stravovacieho zariadenia, kde je hosť privítaný, usadený ku stolu, následne je zoznamovaný s ponukou jedál a nápojov a ich cenami prostredníctvom jedálneho a nápojového lístka. Hosť má možnosť si vybrať pokrm priamo z jedálneho lístka (à la carte), pri ktorom si zostavuje vlastné menu. Ďalej má hosť možnosť si vybrať z už kompletných menu, ktoré sú uvedené v jedálnom lístku a každé menu obsahuje iné kombinácie pokrmov. Ďalším bodom obsluhy hosťa je prijatie objednávky a následná obsluha hosťa počas celej návštevy, pri

---

<sup>13</sup> BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6.

odchode sa obsluhujúci pracovník rozlúči s klientom.

Pri úplnej obsluhu host'ov dochádza k del'be práce medzi jednotlivými obsluhujúcimi pracovníkmi. V tomto prípade rozlišujeme:

- rajónový (obvodový) systém,
- systém dvoch čašníkov (viedenský),
- systém vrchného čašníka,
- francúzsky systém obsluhy.

Rajónový (obvodový) systém obsluhy rozdeľuje pohostinské zariadenie na niekoľko rajónov, v rámci ktorých má každý čašník na starosti štyri až šesť stolov. Pre svoj rajón zabezpečuje obsluhujúci pracovník kompletne služby. Tento systém obsluhy je v súčasnosti najviac využívaný kvôli jeho efektívnosti a rýchlosti.

Systém dvoch obsluhujúcich čašníkov sa označuje ako viedenský systém, pri tomto si dvaja čašníci rozdelia úlohy, pričom jeden podáva nápoje a účtuje a druhý servíruje polievky a hlavné jedlá.

Pri systéme vrchného čašníka sú úlohy rozdelené minimálne medzi trocha obsluhujúcich. Na prácu týchto jednotlivých zamestnancov dozerá vrchný čašník. Tento systém vyžaduje špecializáciu pracovníkov, nakoľko každý má konkrétne úlohy pri obsluhu.

Francúzsky systém sa používa len v zariadeniach s vysokým štandardom poskytovaných služieb. Predpokladom pre využívanie tohto systému obsluhy je taktiež usporiadanie stolov tak, aby pri nich bolo možné pristaviť servírovací stolík (keridon), na ktorom je umiestnený ohrievač jedál (režon), prekladacie príbory a priestor na nádoby s prineseným pokrmom. Pri francúzskom servise je ďalej potrebná vysoká špecializácia obsluhujúceho personálu, podľa činností sa personál rozdeľuje na: predjedlára (bufetier), polievkára (potagier), nápojára (sommelier), pomocníka (commis), krájača (trancher), obvodového čašníka (chef de rang), zberača riadu (débarrasseur), pokladníka (caissier) za celý tím zodpovedá vedúci stravovacieho zariadenia (mâitre d'hôtel). Nevýhodou tohto obslužného systému je potreba veľkého počtu obsluhujúcich pracovníkov, následkom čoho klesá efektívnosť práce.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovnom ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

### **2.3.2 Pohostinské zariadenia so samoobsluhou**

Pri tomto druhu obsluhy sa časť úloh obsluhujúceho personálu prenáša na hosťov. Zákazník si objedná jedlo alebo nápoj a sám si vyhľadá miesto na sedenie a odnesie si jedlo. Niekedy je potrebné aj odložiť použité taniere a poháre na miesta vopred určené. K úlohám zamestnancov patrí príprava jedál, jeho predávanie zákazníkom, pokladničné úkony a staranie sa o čistotu a poriadok na prevádzke. Samoobsluha je vhodná v tých pohostinských zariadeniach, kde nie dôležitý spoločenský styk a prebieha tam len rýchle stravovanie. Aj v samoobsluhy sú dva systémy obsluhy a to priebežný systém (kafeterie) a systém konzumných lístkov.

Pri priebežnom systéme je charakteristická výdajová linka, ktorá môže byť rovná alebo do tvaru L a U. Pri výdajových linkách prechádza zákazník s podnosom a vyberá si z ponúkaných jedál. Na konci výdajovej linky sa nachádza pokladňa, pri ktorej hosť zaplatí za zakúpené pokrmy a nápoje.

Systém konzumných lístkov sa využíva v pohostinských zariadeniach, kde je potrebné odbaviť čo najväčší počet ľudí v krátkom čase. Pri vchode dostane každý hosť konzumný lístok, na ktorý mu pracovníci u výdajovej linky zapisujú zakúpené produkty. Hosť si zakúpené jedlá odnesie k stolu a po konzumácii, pri východe zo zariadenia predloží konzumný lístok, podľa ktorého mu pri pokladni zaúčtujú konzumáciu.

### **2.3.3 Kombinovaný systém obsluhy v pohostinských zariadeniach**

Pri tomto druhu obsluhy sa kombinujú prvky samoobsluhy a obsluhy. Tento systém sa využíva hlavne pri barových pultoch, bufetových stoloch, pultovom predaji, etážovej obsluhy a pri pojazdnom predaji.

- Obsluha pri barovom pulte je typická tým, že hostia sedia pri barovom pulte a sú pri ňom aj obsluhovaní. Barový pult má okrem prípravnej funkcie pokrmy a nápojov ale je určený aj k ich konzumácii.
- Bufetové stoly sa používajú prevažne pri servírovaní raňajok, ale je ich možné využívať aj pri podávaní teplých jedál a nápojov, ktoré si hostia sami vyberajú. Jedlo, ktoré je na bufetových stoloch naporciované si hosť naberá sám alebo mu s tým pomáha obsluhujúci personál. Po ukončení obsluhy hosť a čašník vystaví zákazníkovi konzumný lístok s jednotlivými položkami a ich cenami. Platba

zakúpených pokrmov prebieha u stolov obsluhujúcim čašníkom alebo pri východe na pokladni.

- Etážový servis sa uplatňuje hlavne v ubytovacích zariadeniach vyššej kvality. Ide o poskytovanie stravovacích služieb etážovým čašníkom na jednotlivé izby. K obsluhu sa väčšinou používa servírovacom stolíku alebo na podnosoch.
- Pultový predaj sa uplatňuje prevažne v stravovacích zariadeniach doplnkového stravovania (napr. v bufetoch, fast foodoch, cukrárňach a v pekárňach) Zakúpené produkty sa môžu konzumovať priamo v zariadení alebo mimo neho.
- Pojazdný predaj sa vyžíva prevažne na kultúrnych akciách, festivaloch, športových akciách alebo pri iných hromadných akciách. Pojazdný predaj sa uskutočňuje aj v dopravných prostriedkoch.<sup>15</sup>

#### **2.3.4 Predaj pomocou automatov**

Prostredníctvom automatov je možný predaj doplnkového občerstvenia, nápojov, novín, cigariet ale aj kvetov. Tieto automaty sa spravidla umiestňujú na verejné priestory kde sa pohybuje veľký počet ľudí.

#### **2.3.5 Obsluha pri spoločnom stolovaní**

Pri tomto druhu obsluhy sa môže jednať aj o obsluhu skupinu účastníkov cestovného ruchu, pobytových akcií alebo obsluhu účastníkov gastronomických akcií.

Pri obsluhu organizovaných skupín návštevníkov sa uplatňuje systém „table d’hôte, pri gastronomických akciách sa používajú slávnostné formy obsluhy.

*„Systém table d’hôte se používá při obsluze účastníků organizovaného cestovního ruchu – zájezdů, pobytů, ale i uzavřených větších společností a všude tam, kde hosté přicházejí ke stolu v přesně stanoveném čase, konzumují stejné menu a za konzumaci platí předem nebo následně.“<sup>16</sup>*

### **2.4 Catering**

Služby cateringu sa využívajú všade tam, kde nie je možné vybudovanie dostatočného kuchynského zariadenia pre prípravu jedál. V počiatkoch súviselo predovšetkým s dodávaním jedla na palubu lietadiel a lodí.

<sup>15</sup> BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6.

<sup>16</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovnom ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

*„Catering se definuje jako profesionální výroba jakéhokoliv jídla mimo místa konzumace. Zároveň je specifickou službou gastronomického charakteru, kterou je možné realizovat na libovolném místě v libovolném čase, a to podle požadavku objednatele cateringových služeb. Zahrnuje sestavení a přípravu menu, pronájem prostor a jejich výzdoby přes květinové aranžmá, dopravu vyrobeného jídla za zákazníkem a ostatní služby s tím spojené, od inventáře přes personál až po závěrečný úklid. Příkladem nadstavbových cateringových služeb může být zajištění organizačních, technických a zábavních služeb.“<sup>17</sup>*

S cateringom sa môžeme stretnúť u nasledujúcich akciách:

- Banket – hostina v priebehu ktorej sa celý čas sedí u slávnostného stola
- Recepčia – oficiálna, honosná spoločenská akcia, ktorej základom sú švédske stoly.
- Raut – býva doplňovaný programom, konzumácia prebieha nastojato a základom sú švédske stoly
- Koktejl – uskutočňujú sa väčšinou v neskorých poobedných hodinách, drobné občerstvenie je ponúkané obsluhujúcimi, ktorí sa prechádzajú medzi hosťami a ponúkajú občerstvenie z podnosov.
- Piknik – odohráva sa v prírode.<sup>18</sup>

## **2.5 Franchising**

V stravovacích službách sa v poslednom čase rozširuje aj využívanie franchisingu. V tomto systéme dochádza k predaju služieb alebo produktov, jednej firmy prostredníctvom zmluvných partnerov.

*„Vznik tohoto systému se datuje do roku 1954, kdy Ray Kroc získal od bratrů Mac a Dick Donaldových licenci na technické know-how a ochrannou firemní značku McDonald's. První restaurace byla otevřena v roce 1955 ve státě Illinois. První zahraniční restaurace byla otevřena v Kanadě v roce 1957. V současnosti má firma přes 20 tisíc provozoven, z nichž 84% je provozováno v systému franchising. Podstatou franchisingu je smluvní vztah mezi nabyvatelem (franchisee) a poskytovatelem (franchiser), kde se poskytovatel zavazuje průběžně pomáhat nabyvateli v oblastech*

<sup>17</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovním ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

<sup>18</sup> RYGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch: soubor studijních materiálů. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009. Management (Key Publishing). ISBN 978-807-4180-286.



*know-how a zaškolení. Nabyvatel do svého podniku také investuje značné finanční prostředky samostatně z vlastních zdrojů.*<sup>19</sup>

## 2.6 Organizácie v oblasti stravovacích služieb

Význam organizácií v cestovnom ruchu v poslednej dobe neustále rastie. Dôvodom je predovšetkým zjednocovanie noriem, predpisov, klasifikácie, práva účastníkov cestovného ruchu a zaisťovanie štatistík návštevnosti. V oblasti stravovacích služieb pôsobia nasledovné medzinárodné organizácie:

- **IHRA** (International Hotel and Restaurant Associations of Hotels, Restaurants, café and Similar Establishment in the European Union and the European Economic Area) – medzinárodné združenie, ktorého súčasťou sú podnikateľské subjekty a národné asociácie v rámci Európskej únie.
- **HOTREC** (The Confederation of National Associations of Hotels, Restaurants, café and Similar Establishments in the European Union and the European Economic Area) – medzinárodné združenie v ktorom sú začlenené podnikateľské subjekty a národné asociácie v rámci Európskej únie.
- **AHR ČR** (Asociácia hotelov a reštaurácií, vznikla zlúčením NFHR a HORECA v roku 2006)
- **UNIHOST** (Združenie podnikateľov v pohostinstvách, stravovacích a ubytovacích službách ČR).<sup>20</sup>

## 2.7 Gastronómia

Gastronomické služby sa rozvíjali súbežne s hotelovými a ubytovacími službami. Ubytovacie zariadenia môžu ponúkať v kombinácii so stravovacími službami ubytovanie s raňajkami (bed & breakfast), polpenzie (ponúkajú sa raňajky a večere), plné penzie (raňajky, obedy a večere), all inclusive (neobmedzená konzumácia jedál a miestnych alkoholických nápojov v určených časoch)<sup>21</sup>

Gastronómia sa však nedá brať len z pohľadu prípravy jedál. V širšom slova zmysle je možné gastronómiu chápať ako spoločensko-ekonomickú vedu o spôsobe,

---

<sup>19</sup> RYGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch: soubor studijních materiálů. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009. Management (Key Publishing). ISBN 978-807-4180-286.

<sup>20</sup> RYGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch: soubor studijních materiálů. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009. Management (Key Publishing). ISBN 978-807-4180-286.

<sup>21</sup> ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovním ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 2010. ISBN 978-808-5970-685.

technike a systéme prípravy a servírovania jedál a nápojov a to jednak v pohostinských zariadeniach ale aj v domácnostiach pri rôznych spoločenských udalostiach. V podstate môžeme rozdeliť gastronómiu na dve základné skupiny a to národnú gastronómiu a medzinárodnú gastronómiu.

Národnú gastronómiu je možné brať ako súčasť kultúrneho dedičstva jednotlivých národov. Pohostinstvá, ktoré poskytujú národné špeciality, majú oproti konkurencii výhodu v jedinečnosti ponúkaných pokrmov a nápojov. V súčasnosti dochádza k rozvoju gastronomickej turistiky, čo podporuje rozvoj tradičných národných reštaurácií. Veľkým plusom je prípadná výzdoba interiéru a exteriéru na tému jednotlivých národov ale aj prípadné využitie národných krojov pre personál. Tak ako aj v iných reštauráciách je samozrejmé aby personál dôkladne vedel ozrejmiť pôvod predložených jedál a nápojov a aj ich originálne zloženie. V určitých národných reštauráciách je významný aj spôsob stolovania.<sup>22</sup>

*„Mezinárodní gastronomii představují jednotlivé národní gastronomie z hlediska jejich teritoriální působnosti a typických národních zvyklostí při přípravě a servisu jídel a nápojů. Jde o geograficky omezené oblasti, ve kterých má gastronomie velmi charakteristické znaky – nejčastěji používané suroviny, technologie přípravy, způsoby dochucení, chuťovou charakteristiku jídel, často i způsob konzumace a servisu.“<sup>23</sup>*

### **2.7.1 Trendy v gastronómii**

V súčasnosti dochádza k rozvoju gastronomickej turistiky, čo vedie k vzniku nových druhov ponuky gastronomických služieb. Patria sem zážitková gastronómia (napr.otvorená kuchyňa), wellness gastronómia, používanie čerstvých surovín, carving, tematické hostiny, slow food a tematické bary.

#### **Zážitková gastronómia**

Gastronómia, tak ako aj iné druhy podnikania, podlieha neustálemu rozvoju trendov a prispôsobuje sa k čoraz vyšším požiadavkám hosťov. Niektoré pohostinské zariadenia už nie sú len miesta určené na konzumáciu jedál a nápojov ale aj miesta na

---

<sup>22</sup> Gastronómia – vplyvy a trendy | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. © 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/>

<sup>23</sup> POLÁČEK, Jiří. Mezinárodní gastronomie: distanční studijní opora. Vyd. 1. Karviná: Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karvině, 129 s. ISBN 978-80-7248-769-1.

príjemné zážitky.<sup>24</sup>

V pohostinských zariadeniach sa takmer výlučne pripravuje jedlo v uzatvorených a oddelených priestoroch . V súčasnosti však sa už rozširujú aj reštaurácie, ktoré pripravujú jedlá pred zrakom hostí a niekedy priamo na ich stole. Prvé reštaurácie, ktoré tento trend využívali boli pizzerie, ktorých kuchári piekli pizzu v kamenných peciach pred zrakmi hostí.

Obľúbené sú aj reštaurácie, ktoré sa snažia host'a zapojiť priamo do deja prípravy pokrmov. Takúto možnosť zúčastnenia sa na príprave jedál poskytujú barbecue reštaurácie. Vďaka špeciálnym stolom, ktoré majú zabudované platne na grilovanie, je možné pripraviť jedlo priamo na stole host'a. V niektorých reštauráciách tohto typu, si môže pokrm pripraviť sám hosť podľa svojich predstáv. Hlavným cieľom týchto pohostinských zariadení je zábava a komunikácia hostí pri príprave vlastného jedla.

Medzi návštevníkmi sú takisto obľúbené pohostinské zariadenia zamerané na etnickú kuchyňa. V týchto reštauráciách je podávaná exotická kuchyňa, ktorá uspokojuje aj náročných zákazníkov, pretože primárnym cieľom týchto zariadení je poskytovanie pokrmov, ktoré si zachovávajú etnický charakter jednotlivých krajín.

*„Súčasným trendom je prelinanie a miešanie etnických surovín a receptov. Vzniká „**Fusion cuisine**“ – zmiešaná kuchyňa. Príkladom fusion cuisine je Tex-Mex, v ktorej ide o zmiešanie tradičnej mexickej a texaskej kuchyne. Typickými jedlami tejto kuchyne sú známe Chilli con carne, Fajitas, Tortillas, Tacos, Nachos, Salsa.“<sup>25</sup>*

## **Wellness gastronómia**

Záujem o wellness pobyty rastie v posledných rokoch veľmi rýchlo. Z tohto dôvodu vznikajú aj špeciálne wellness hotely, ktoré poskytujú prevažne relax, zdravý životný štýl a celkové zlepšenie kondície. Wellness hotely takisto poskytujú aj vyváženú racionálnu stravu v priebehu pobytu hostí. Základ potravy tvorí celozrnné pečivo, čerstvá zelenina, ovocie, strukoviny a mäsa ako sú hydina, králik a ryby. Kuchári využívajú pri príprave jedál moderné postupy a obmedzujú používanie soli a miesto živočišných tukov používajú zdravšie rastlinné tuky, predovšetkým olivový

---

<sup>24</sup> Gastronómia ako zážitok | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-ako-zaitok/>

<sup>25</sup> Gastronómia – vplyvy a trendy | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. © 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/>

olej.

*„Súčasným trendom je aj nová úprava mäsa „suchou cestou.“ Jej princípom je to, že mäso sa nemarinuje klasickým spôsobom s použitím oleja, ale koreniaca zmes sa do mäsa len votrie.“<sup>26</sup>*

Niekoľko rokov je obľúbené už aj BIO stravovanie. Pri tomto type stravovania sa preferujú potraviny, ktoré boli vypestované v ekologickom poľnohospodárstve, ktoré je šetrné voči životnému prostrediu.

### **Používanie čerstvých surovín**

V modernej gastronómii sa používajú čerstvé bylinky vo veľkej mierke. Čerstvé bylinky obsahujú veľké množstvá minerálnych látok, stopových prvkov a vitamínov. K najviac používaným bylinkám v modernej gastronómii patria bazalka, oregano, petržlenová vňať, mäta, majoránka, tymián a pažitka. K celkovému dotvoreniu vzhľadu jedál sa znova začínajú využívať aj jedlé kvety. K najobľúbenejším patria fialky, púpavy, sedmokrásy a ruže.

### **Carving**

Novým trendom v oblasti gastronómie je tzv. carving čo znamená vyrezávanie rôznych sošiek dekoračných predmetov z ovocia, zeleniny, ľadu, syru, čokolády. Carving pôvodne vznikol v Thajsku a Číne. V Európe sú poprednými tvorcami vyrezávaných dekorácií Taliani. Tieto vyrezané ozdoby nie sú určené ku konzumácii, slúžia len na dekoráciu stolov alebo slávnostných tabúl.<sup>27</sup>

### **Tematické hostiny**

Majitelia pohostinských zariadení v snahe obohatiť svoju stálu ponuku, usporadúvajú časovo obmedzené podujatia, v priebehu ktorých ponúkajú špeciálne pokrmy. Tieto akcie môžu byť zamerané na určitý druh pokrmov, napríklad zabíjačkové hody, husacie hody, morské špeciality.

*„Príkladom tematickej hostiny je reštaurácia Roland Caffé, ktorá pre svojich hostí pripravuje brazílske večere churrascaria de rodizio. V tomto prípade je zaujímavé*

---

<sup>26</sup> Gastronómia – vplyvy a trendy | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. © 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/>

<sup>27</sup> Gastronómia ako zážitok | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-ako-zazitok/>

*nielen samotné jedlo, ale aj forma jeho podávania. Názov tematickej hostiny vznikol z dvoch slov, ktoré vyjadrujú princíp celého večera. Churasco, alebo brazílske barbecue, bolo tradičné jedlo gaučov – kovbojov z južnej Brazílie. Rodizio je zasa koliesko, z jednej strany zelené a z druhej červené, ktoré má každý hosť položené na stole. Ak je zelenou farbou hore znamená to pre personál pokyn, že gurmánska šou sa môže začať. Počas večere sa pasador (pôvodný názov obsluhujúceho personálu v portugalčine) pohybuje od stola k stolu a nosí na ražni alebo veľkom meči, rôzne druhy mäsa, ovocia a zeleniny. Každému návštevníkovi odreže plátok pochúťky na jeho tanier. Ak je hosť nasýtený, otočí koliesko červenou farbou nahor a to je signál pre pasadora, že má dosť alebo potrebuje pauzu.*<sup>28</sup>

## **Slow food**

Slow food je hnutie v gastronómii, ktoré bojuje proti dnešnej uponáhľanej dobe a hlavne proti nezdravým rýchlym občerstveniam. Základom gastronómie je schopnosť si dostatočne vychutnať vôňu a chuť jedál a nápojov. Symbolom tohto hnutia je slimák, čo má byť ako protiklad dnešnej doby. Hlavným cieľom je snaha, aby sa na svete do budúcnosti zachovalo čo najviac rôznych druhov jedál a nápojov. Členovia tejto organizácie zbierajú a študujú regionálne jedlá a recepty a následne ich vo svojich pohostinských zariadeniach ponúkajú.<sup>29</sup>

*„V podstate je toto hnutie staromódne, preferujúce kalórie, husaciu pečeň, suché salámy a šunku, plnotučné syry a skutočné smotanové krémy a zmrzliny.“<sup>30</sup>*

## **Tematické bary**

Moderné trendy v gastronómii ovplyvnili aj bary. Postupne vznikali cigarové bary, bar – eatery, írské puby a športové bary.

- Cigarové bary vznikali z dôvodu zvýšenia dopytu po miestach, kde si konzumenti cigár mohli bez problémov vychutnať fajčenie cigár. Niektoré pohostinské zariadenia vo svojich priestoroch zriaďujú cigarové salóniky alebo

---

<sup>28</sup> Gastronómia ako zážitok | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-ako-zaitok/>

<sup>29</sup> BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6.

<sup>30</sup> Gastronómia ako zážitok | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. [cit. 2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-ako-zaitok/>

usporadúvajú „cigarové večierky“. V cigarových baroch je taktiež k dispozícii široký výber nápojov, ktoré najlepšie dopĺňajú chuť cigár. V posledných rokoch navštevujú cigarové bary aj fajčiari cigariet, z dôvodu legislatívnych zmien a následnému zákazu fajčenia vo väčšine pohostinských zariadení.

- Bar – eatery, sú bary, kde okrem širokej ponuky nápojov, nájdete aj ponuku kvalitných a exkluzívnych jedál z teplej ale aj zo studenej kuchyne. Tieto jedlá sa však ponúkajú len vo veľkosti snacku alebo predjeda.
- Športové bary zaznamenali prudký rozvoj hlavne v USA. Cieľom týchto pohostinských zariadení je poskytnutie reálnej atmosféry zo športových udalostí. Steny priestorov baru tvoria rôzne športové rekvizity ako sú dresy hráčov, športové potreby, plagáty a predovšetkým veľké množstvo LCD televízorov, na ktorých neustále beží niekoľko druhov športu. Host' si tým pádom môže vybrať, aký šport chce sledovať. Najväčšie tržby majú športové bary z predaja piva.

### **2.7.2 Hlavné rozdelenie gastronomických oblastí**

Za základ svetovej gastronómie sa považuje francúzska kuchyňa pre svoje jemné a zároveň výrazné chute u pripravovaných jedál. Svetovú gastronómiu predstavujú jednotlivé gastronómie, ktoré sú vymedzené jednak z hľadiska teritoriality ale aj a hľadiska národnostných zvláštností. V jednotlivých gastronomických oblastiach sa používajú podobné suroviny, korenia a spôsoby stolovania. Za hlavné oblasti svetovej gastronómie sa v súčasnosti považujú:

1. Oblasť strednej Európy – patria sem Česká republika, Slovenská republika, Maďarsko, Rakúsko, Nemecko, Poľsko;
2. Oblasť severnej Európy – zahrňuje Škandináviu a Pobaltské štáty;
3. Západná Európa a Stredomorie – Belgicko, Francúzsko, Taliansko, Španielsko, Portugalsko;
4. Anglická kuchyňa – okrem Veľkej Británie sem patria aj krajiny, ktoré boli ovplyvňované Anglickom a to: USA, Kanada, Holandsko, Dánsko, Austrália;
5. Ruská a Ukrajinská gastronómia;

6. Orientálna gastronómia – sem patria krajiny Arabského polostrova, Turecko, Bulharsko a Južná Amerika;
7. Ázijská kuchyňa - hlavnými súčasťami je čínska a japonská kuchyňa ale takisto kuchyňa juhovýchodnej Ázie.

Spoločným znakom každej tejto gastronómie je, že vznikali ako odraz spoločensko-ekonomického diania v týchto krajinách. Preto sa štáty v jednotlivých oblastiach blízko seba podobajú viacej ako vzdialenejšie oblasti.<sup>31</sup>

### **2.7.3 Slovenská gastronómia**

Pre každého turistu je okrem návštevy pamiatok a kultúrnych akcií dôležité ochutnať aj národnú gastronómiu danej krajiny. V Slovenskej republike sa nachádza množstvo pohostinských zariadení, ktoré sú zamerané na podávanie typicky slovenských pokrmov a nápojov. Okrem slovenských reštaurácií sa na našom území nachádza množstvo reštauračných zariadení, ktoré ponúkajú najčastejšie maďarskú, českú a rakúsku kuchyňu. Základnými surovinami slovenskej kuchyne sú bravčové mäso, múka, jahňacie mäso, zemiaky, kapusta a mliečne výrobky.

Slovenská kuchyňa je charakteristická vôňami, príchuťami a používaním veľkého množstva korenín predovšetkým mletej červenej papriky, majoránky a cesnaku. Slovenská gastronómia patrí k tým ťažším. Napriek tomu väčšina slovenských jedál pochádza z obdobia chudoby. Oproti pôvodným pokrmom prešli slovenské jedlá drobnými zmenami. V súčasnosti sa konzumuje viacej mäsa a pokrmy sa prispôbili európskemu štandardu. V dnešnej dobe sú jedlá z obilnín, krúpov a zemiakov, ktoré boli v polovici minulého storočia považované za potravu chudobných, žiadané v najdrahších reštauráciách u nás ale aj vo svete.

### **Bryndza**

Národnou slovenskou potravinou je bryndza. Bryndzu uznal aj Európsky parlament za slovenskú kulinársku špecialitu. Bryndza sa vyrába z mlieka od oviec, z ktorého sa vyrába hrudkovitý syr. Tento syr sa nechá dozrieť, následne sa rozdrví a pridá sa k nemu soľ alebo soľný roztok a týmto sa výroba výrazne odlišuje od tých

---

<sup>31</sup> POLÁČEK, Jiří. Mezinárodní gastronomie: distanční studijní opora. Vyd. 1. Karviná: Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karvině, 129 s. ISBN 978-80-7248-769-1.

v okolitých štátoch.<sup>32</sup>

Na severe Slovenska, kvôli nepriaznivým klimatickým podmienkam prevládajú hlavne zemiaky, kyslá kapusta, strukoviny, údené mäso a výrobky s múky a mliečne výrobky. Kyslá kapusta je považovaná za dôležitý zdroj vitamínu C a k jej zberu dochádza počas jesene. Následne sa nastrúha a dochucuje koreninami a necháva sa kvasiť. Zemiaky pozbierané v októbri tvorili významnú časť potravín v priebehu dlhých zím, spolu s mliekom a kyslým mliekom. Z ovčieho, kravského a kozieho mlieka sa vyrábajú tradičné slovenské korbáčiky, bryndza, tvaroh, oštiepok, parenice, maslo, smotana a známa žinčica. Ďalšou typickou potravinou pre Slovensko je jahňacina a údené výrobky. V lesnatých oblastiach je obľúbenou pochúťkou divina a huby, ktoré sa používajú hlavne pod mäso, do praženíc, polievok alebo do omáčok. Tradičnými výrobkami sú aj výrobky z medu. V severných častiach Slovenska bola najobľúbenejším alkoholickým nápojom slivovica. V južnej časti krajiny je množstvo surovín na prípravu jedla bohatšie. Medzi najviac konzumované druhy mias patrí hovädzie, husacie, kačacie a morčacie. Obľúbená je aj výroba domácich cestovín, ktorá sa k nám dostala predovšetkým z Maďarska. Z dôvodu teplejšieho podnebia je na juhu aj väčšie množstvo a viacej druhov ovocia, z ktorých sa vyrábajú džemy, lekváre a zavárané ovocie. Juh Slovenska je významným producentom hrozna a hlavne výrobcem kvalitného vína. Okrem ovocia je na juhu rozšírené aj pestovanie zeleniny.

### **Polievky a prívarky**

Slovenský obed tradične začínal polievkou. Medzi najkonzumovanejšie patria zemiaková, fazuľová, šošovicová, hrachová, kapustnica, cibuľová a cesnaková polievka a samozrejme mäsové vývary. Za najtradičnejšiu polievku je možné na Slovensku považovať kapustnicu, ktorú je možné pripraviť na dva spôsoby a to na pôstny a mäsový spôsob. Do pôstnej ktorá sa vo veriacich rodinách podáva na Štedrý večer sa nepridáva mäso a zahusťuje sa smotanou alebo nastrúhaným zemiakom. V každom regióne sa sviatočná kapustnica pripravuje inak. Ďalším významným prvkom slovenskej kuchyne sú prívarky, čo sú v podstate zahustené polievky. Základom prívarkov sú väčšinou koreňové zeleniny a sú zahusťované pridaním múky. Na Slovensku sa

---

<sup>32</sup> GOLDSTEIN, Darra, Kathrin MERKLE, Fabio PARASECOLI a Stephen MENNELL. Culinary cultures of Europe: identity, diversity and dialogue. Croton-on-Hudson, N.Y.: Sales agent for U.S. and Canada, Manhattan Pub., c2005, 502 p. ISBN 92-871-5744-8.



najčastejšie konzumujú šošovicové, fazuľové, zemiakové a hrachové prívarky. Najčastejšie sú to smotanové prívarky ale môžu byť aj z paradajkového pretlaku, ktoré však nie sú až tak rozšírené. Konzumujú sa väčšinou s vajítkom na tvrdo, chlebom a opečenou slaninkou.

### **Hlavné jedlá**

Po polievke nasleduje hlavný chod. Hlavné jedlá sú na Slovensku sýtejšie a ťažšie ako napríklad v stredomorskej alebo vo francúzskej kuchyni. Na prípravu jedál sa v domácnostiach najčastejšie používa bravčová masť alebo olej.

### **Bryndzové halušky**

Národným jedlom Slovenska sú bryndzové halušky so slaninou. Halušky sa tradične vyrábajú z najemno nastrúhaných zemiakov, ktoré sa zmiešajú s múkou a nasledovne sa uvaria vo vode. Po uvarení sa zmiešajú so slovenskou bryndzou a smotanou a vrch sa posype opečenou slaninkou. K bryndzovým haluškám sa podáva tradične cmar alebo kyslé mlieko. Ďalšou variantov sú kapustové halušky s údeným mäsom.

### **Pirohy**

Na východe Slovenska sú tradičným jedlom pirohy. Pirohy sa môžu vyprážať, variť a môžu sa konzumovať na sladko alebo na slano. Väčšinou sú plnené tvarohom, makom alebo bryndzou a zemiakmi a sú podávané poliate roztopeným maslom alebo sladké sú posypané sladkou posýpkou napr. práškovým cukrom.

Ďalším tradičným pokrmom sú zemiakové placky, ktoré sa inak nazývajú aj Haruľa. Do slovenskej kuchyne neodmysliteľne patrí aj guláš, ktorý je však rozšírený aj v maďarskej gastronómii. Základom každého guláša je cibuľa, mäso a mletá červená paprika.

Významnou gastronomickou udalosťou sú husacie hody, ktorými je najviac preslávená dedina Slovenský Grob. Gastronomickou udalosťou sú aj zabíjačky, kde medzi hlavné pokrmy patria klobásy, jaternice, tlačienky. Medzi ďalšie známe slovenské jedlá patria buchty na pare, rezance s tvarohom alebo makom, hríby na smotane a i.

## **Granatiersky pochod**

Granatiersky pochod pôvodne vznikol počas vojnového obdobia, keď sa rakúskej armáde minuli zásoby potravín a zostali im len zemiaky a cestoviny. Neskôr sa tento pokrm stal pevnou súčasťou jedálneho lístka takmer na celom Slovensku. Taktiež ako ostatné pokrmy aj pri tomto sú možné rôzne obmeny. Zemiaky sa mohli použiť v šupke alebo bez a miesto kačacej masti sa mohol použiť aj rastlinný olej.<sup>33</sup>

## **Dezerty a múčniky**

K tradičným slovenským jedlám patria aj dezerty. Na Slovensku sú najrozšírenejšie záviný, kysnuté koláče a buchty. Náplne múčnikov tvoria predovšetkým mak, mleté orechy a tvaroh. Na sviatky a to predovšetkým na Vianoce a Veľkú noc sa pripravuje viacej druhov koláčov. Na Vianoce sa tradične pripravuje štedrák a opekance. Znáмым a rozdielnym koláčom je aj skalický trdelník v tvare valca s dierou vo vnútri.

## **Tradičné nápoje**

Na salašoch je najtypickejším nápojom žinčica, ktorá je vyrábaná z ovčieho mlieka. Na celom Slovensku je rozšírené aj pivo, ktoré sa na mnohých miestach aj vyrába. Biele víno patrí takisto k obľúbeným nápojom slovenských ľudí a návštevníkov. Slovensko je známe pre svoje vinohradské oblasti, ktorými sú predovšetkým oblasti v okolí Bratislavy, Pezinka, Topoľčianok, Svätého Júru. K najkvalitnejším vínam, ktoré sa u nás vyrábajú patria Veltlínske zelené, Rizling vlašský, Müller-Thurgau, Tramín a z červených vín to je hlavne Modrá frankovka. Medzi najznámejšie destiláty patrí borovička a slivovica. Borovička sa vyrába z plodov borievky. V horských oblastiach je hlavne v zimnom období rozšírený nápoj hriatô. Vyrába sa z vody, cukru, kačacej masti a domácej pálenky. V poslednom čase je populárna aj výroba brandy z vína. Najznámejšia je „Karpatská Brandy“.

## **Tatranský čaj**

---

<sup>33</sup> TOMČÍK, Vladimír. S vareškou dvoma tisícročiami: kapitoly z dejín bratislavskej kuchyne s receptami našich predkov. 1. vyd. Bratislava: Perfekt, 2008, 239 p. ISBN 978-808-0463-687.

Medzi najobľúbenejšiu a najviac oceňovanú značku na zahraničných ale aj tuzemských veľtrhoch patrí tatranský čaj, ktorý vznikol v roku 2002. Firma Karloff vybudovala moderný liehovar na poľnohospodárskej farme Cífer – Háj, kde sa pestuje veľmi kvalitné obilie. V súčasnosti už existuje niekoľko druhov tohto lahodného alkoholického nápoja, ale originálny je Tatra Tea, ktorý ma obsah alkoholu 52%.<sup>34</sup>

Pri pozvánke na obed alebo večeru je na Slovensku zvykom doniesť hosťiteľom fľašu vína lebo liehoviny.<sup>35</sup>

#### 2.7.4 Maďarská gastronómia

Maďarská kuchyňa patrí k jedným z najobľúbenejších a najpestrejších kuchýň sveta. Okrem mäsitých jedál ako sú napr. najznámejšie guláše a perkelty, je maďarská kuchyňa známa aj svojimi vynikajúcimi múčnikmi a zákuskami. Tak ako je to aj v prípade iných gastronómií, tak aj maďarská bola ovplyvnená históriou a národmi, ktoré sa na jej území v priebehu tisíc rokov postupne usadili. Na začiatku 20. storočia bola dokonca maďarská kuchyňa jednou z najobľúbenejších v Európe a vo svete bola na treťom mieste. Dnes kvôli rozšírenosti a dostupnosti nezdravých fastfoodových reštaurácií, dochádza k postupnému poklesu maďarskej gastronómie v tomto rebríčku. Stále však patrí medzi najvýznamnejšie gastronómie v Európe. Hlavným problémom čelila maďarská gastronómia za čias socializmu, kedy pôvodné a kvalitné suroviny, začali byť nahradzované rôznymi lacnejšími a dostupnejšími surovinami. Preto vznikalo množstvo jedál, ktoré sa nazývali pôvodnými názvami, avšak s nemali s nimi nič spoločného. V súčasnosti, začiatkom 21. storočia dochádza k úprave jednotlivých národných maďarských jedál podľa posledných trendov v gastronómii.

Najmodernejším pokrmom v maďarskej gastronómii je vývar s prepeličím vajíčkom ďalej pečená prepelička a mnoho iných druhov príprav tohto drobného vtáka. Mäso z prepeličky je veľmi jemné a bohaté na živiny. Maďarsko je jednou z mála krajín, kde sa tieto vtáčiky chovajú.<sup>36</sup>

Maďarská kuchyňa vznikla spojením ázijskej, nemeckej, talianskej, slovanskej, rakúskej a francúzskej kuchyne, pri ktorých dochádzalo k miešaniu jednotlivých surovín

---

<sup>34</sup> História, hodnoty, vzia | KARLOFF TATRA DISTILLERY EST 2002 [online]. © 2010 [cit. 2014-03-11]. Dostupné z: <http://www.karloff.sk/sk/o-nas/spolocnost/historia/>

<sup>35</sup> Gastronómia na Slovensku | Slovakregion [online]. © 2006 - 2014 [cit. 2014-02-20]. Dostupné z: <http://www.slovakregion.sk/gastronomia-na-slovensku>

<sup>36</sup> VAŠÁK, Jaroslav. Netradiční gastronomie. Ilustrace Eva Murtingerová. České Budějovice, 20102011, 227 s. ISBN 978-80-7453-069-2.

a k vytváraní nových foriem postupu prípravy jedál. Týmto spôsobom sa vytvárali nové klasické maďarské jedlá. K novým formám prípravy jedál patrilo hlavne pripravovanie bravčového mäsa na bravčovej masti, zahusťovanie polievok zápražkami z múky, a zapekané pokrmy s viacerými vrstvami, kde sa prevažne používalo mleté mäso, údená klobása a kyslá kapusta.

K základným surovinám na prípravu tradičných maďarských pokrmov patrí samozrejme mletá červená paprika či už sladká alebo štiplavá. Maďarská gastronómia je takisto známa rozličnými prílohami ako sú špeciálne druhy cestovín a rôzne zaváraniny, ktoré sú takisto rozšírené a obľúbené aj na Slovensku. Veľmi obľúbený je aj klasický biely maďarský chlieb. Polievky tvoria takisto významnú časť jedálneho lístka v Maďarsku. Medzi tradičné patria hlavne rybia polievka, zeleninové a mäsové vývary a zahustené prívarky. K najznámejším hlavným jedlám v Maďarskej republike patria: guláše, langoše, paprikáš, granadiersky pochod, vyprážené jedlá, pečená kačka a hus. V tejto krajine je takisto veľa rôznych dezertov, k najznámejším patria šomlói halušky, palacinky, gaštanové pyré, dobošové rezy a domáce perníky. K tradičným alkoholickým nápojom patria pálenky z rôzneho ovocia, pivo, víno a jedným z najtradičnejších maďarským alkoholom je Unicum.

### **Prílohy a ochucovadlá**

Najviac používané ochucovadlo v maďarskej kuchyni je už tradične červená mletá paprika. Prvýkrát bola červená mletá paprika použitá ako korenie za čias napoleonských vojen, miesto čierneho korenia, ktoré nebolo pre chudobných ľudí tak dostupné ako mletá paprika.

*„Georges Auguste Escoffier, známý a obľúbený francouzský kuchař, zavedl toto koření do západoevropské kuchyně. V roce 1879 přinesl červený prášek ze Szegedu, města na řece Tise, do Monte Carla, a od té doby se toto „maďarské koření“ začalo používat ve vznešené kuchyni Grand Hotelu.“<sup>37</sup>*

Pre zachovanie a maximálne rozvinutie chutí tejto koreniny, je dôležité vedieť, kedy a ako ju je možné do pokrmov pridať. Pri používaní papriky v zápražke alebo pri pridávaní k cibuli, je dôležité najprv hrniec odstaviť z priameho ohňa a až následne sa do nich pridáva mletá paprika a hrniec nevrátime na oheň, pokiaľ nepridáme k cibuli

---

<sup>37</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

alebo zápražke nejakú surovinu, ktorá obsahuje vodu, čo môže byť mäso alebo zemiaky, alebo sa pridáva tuk. Pri nesprávnom pridávaní papriky môže dôjsť k jej následnému zhorknutiu a pripáleniu. V Maďarsku sa paprika používa na hotové jedlá nie ako korenina, ale ako ozdoba pre celkový výzor jedla. Zvyčajne sa v reštauráciách používa sladká alebo mierne pálivá mletá paprika. Pri správnom skladovaní si paprika zachová svoju farbu, vôňu a chuť až osem mesiacov.

Najvhodnejšie druhy červenej papriky na sušenie a následné mletie sa pestujú v okolí Szegedu a Kalocsi. V týchto oblastiach je ešte aj dnes zvykom, papričky navliekať na nit' a vešať ich v dedinách na ploty domov, aby sa postupne vysušali.

K tradičným prílohám k mäsu patrí tarhoňa, slíže a kvasené uhorky.

Tarhoňa, typická maďarská cestovina, veľmi pripomína pšeničné alebo ryžové zrnká. Do Maďarska sa dostali z Turecka zhruba v 16. až 17. storočí. Tarhoňa sa vyrába pretláčaním cez sito. V súčasnosti nie je jej domáca výroba až tak rozšírená, nakoľko je táto cestovina náročná na výrobu. V obchodoch je ju však stále možné kúpiť a najkvalitnejšie sú tie, ktoré vyzerajú ako pravé domáce, majú nepravidelný tvar a samozrejme patria k tým najdrahším, ale aj najchutnejším.

Slíže sú tiež tradičná maďarská príloha. Pod názvom „galuska alebo nokedli“ sú známejšie aj v okolitých štátoch. Sú najobľúbenejšou prílohou k rôznym druhom perkeltu. Cesto na slíže je pripravované z vaječ, múky, vody, soli a nakoniec sa vyvarené slíže premiešajú s rozpustenou bravčovou masťou.

Ďalšou významnou a menej známou prílohou hlavne v severnejších štátoch sú kvasené uhorky.

*„Maďarské léto je zcela nepředstavitelné bez velkých břichatých sklenic stojících na slunných místech a plných kvasících okurek. Ať už jsou u zdí selských stavení, někde v rohu, na terasách nebo na oknech v městských činžácích – solené okurky kvašené mléčným kvašením (kovászos uhorka) jsou prostě všude.“<sup>38</sup>*

Vykvasené uhorky sa podávajú vychladené ako príloha k mäsitým jedlám. V teplých mesiacoch je ich možné podávať na drvenom ľade. A šťavu, ktorá vznikla pri kvasení, sa riedi s minerálnou vodou a vzniká z toho osviežujúci nápoj v teple.

## **Polievky**

---

<sup>38</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

Polievky tvoria v Maďarskej republike neodmysliteľnú súčasť obeda.

*„Polévek, které, jak se říká, udávají základní tón a povzbuzují tvorbu žaludečných šťáv a tím i chuť, by se strávníci v Maďarsku neradi zříkali. Kromě toho se zde připravují polévky, které mohou být hlavním chodem, nebo takové, které po bouřlivé, probdělé noci uklidní rozbouřený žaludek.“<sup>39</sup>*

Najpopulárnejšie sú v Maďarsku polievky z vývaru z mäsa alebo kostí, kvôli ich lepšej sa vyvázenejšej chuti.

Medzi základné národné polievky patrí rybacia polievka, ktorá sa varí výhradne zo sladkovodných rýb. Zloženie sa líši kraj od kraja, pričom sa tieto jednotlivé druhy rozlišujú počtom druhov rýb. Do pravej rybacej polievky samozrejme patrí aj mletá červená paprika. Oproti ostatným pokrmom, do ktorých sa pridáva sladká alebo mierne ostrá paprika sa do rybacej polievky odporúča ostrejšia paprika. Tradične sa po rybacej polievke podáva nejaké múčne jedlo.

V priebehu celého roka sa v Maďarskej republike usporadúvajú kuchárske súťaže vo varení rybacích polievok. Zúčastňujú sa ich vyučení kuchári ale aj amatéri a finálny výsledok je hodnotený porotou a divákmi.

Rybacia polievka je tradične podávaná v reštauráciách, ktoré sa nazývajú „csárda“ a nachádzajú sa v mestách alebo na vidieku, prevažne v blízkosti vodných tokov alebo jazier. V minulosti bol tento typ reštaurácií navštevovaný hlavne pocestnými a jazdami na koňoch. V súčasnosti je mnoho druhov „csárd“, kde ponúkajú rôzne typické maďarské pokrmy v rôznych cenových reláciách. Často sa v nich hrá aj živá maďarská alebo rómska hudba.

Typickou maďarskou cestovinou, ktorá sa pridáva do polievok je tzv. „lebbencs“. Vznikajú z na tenko vyvalkaného cesta na slíže, ktoré sa sušia zavesené na vzdušných miestach.

## **Hlavné jedlá**

Hlavné jedlá v Maďarsku nie sú veľmi vhodné pre ľudí, ktorí vyhľadávajú zdravú kuchyňu. Tradične sa používa bravčová alebo kačacia masť a veľmi málo čerstvej zeleniny. V súčasnosti sa však moderní kuchári snažia prípravu týchto tradičných jedál maďarskej gastronómie uľahčiť a hlavne ich pripraviť zdravšie

---

<sup>39</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

a zároveň zanechať ich pôvodnú chuť.

Medzi najviac uznávané maďarské hlavné jedlá patria guláš, perkelt, paprikáš, tokáň, kura na paprike, langoše, vyprážené jedlá, kapustové závitky a hortobád'ske palacinky.

## **Guláš**

Guláš je takmer na celom svete považovaný za typickú maďarskú špecialitu.

*„Slovo gulyás pôvodne znamenalo jen „pastevec“, ale během času vzniklo slovo gulyáshús, gulášové maso, tedy maso připravené pastevcem. Dnes slovo gulyás znamená obojí, pastevece i guláš.“<sup>40</sup>*

Guláš je možné pripravovať rôznymi spôsobmi, ktoré sa líšia región od regiónu, a každý spôsob má svojich zástancov. Avšak vo všetkých spôsoboch na prípravu platí, že guláš musí obsahovať veľa mäsa a zemiakov. Správny guláš by sa nemal zahusťovať múkou ale v prípade, že je riedky sa do neho pridáva pár lyžíc paradajkového pretlaku. Okrem pretlaku môžeme polievku zahustiť aj červenou mletou paprikou.

## **Perkelt, paprikáš a tokáň**

Základ perkeltu, paprikášu a tokáňa tvorí tuk, cibuľa a červená mletá paprika, tieto ingrediencie dohromady vytvárajú geniálnu harmóniu chutí a vône. V maďarskej kuchyni sa v minulosti používalo výhradne bravčové sadlo, ktoré sa však už postupne prestáva používať a miesto toho sa využívajú zdravšie rastlinné oleje. Avšak nie pri každom jedle sa týmto zachová ich originálna chuť a vôňa.

*„Perkelt se zásadně připravuje z drůbežího, vepřového, hovězího a skopového masa nebo ze zvěřiny, přičemž se dává přednost červenému masu; na paprikáš se používá libové maso, nejčastěji telecí, kuřecí nebo zaječí; tokáň se připravuje ponejvíce z masa hovězího, skopového nebo ze zvěřiny.“<sup>41</sup>*

Rozdiely medzi perkeltom a tokáňom je minimálny. Na perkelt sa mäso kraja na kocky, na tokáň sa krája na tenké prúžky, ďalej ma perkelt viacej omáčky ako tokáň a ďalej v tokáni ako v jedinom z týchto jedál chýba mletá červená paprika, miesto ktorej

---

<sup>40</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

<sup>41</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

sa do neho pridáva mleté čierne korenie a majoránka. V paprikáši sa aj navzdory jeho názvu nachádza menej červenej papriky ako v perkelte. Paprikáš sa ešte zjemňuje kyslou smotanou.

### **Kura na paprike**

Kura na paprike sa stalo obľúbené v západnej Európe, keď ho pridal francúzsky šéfkuchár Georgers Auguste Escoffier na jedálny lístok v kniežacom Grand Hoteli v Monte Carlu. Kura na paprike bolo inšpiráciou aj pre vytvorenie hortobád'ských palaciniék, ktoré vznikli v hoteli Arany Bika v Debrecíne a boli pomenované po puste Hortobágy, ktorá patrí do okrsku mesta.<sup>42</sup>

### **Langoše**

Ďalšou obľúbenou maďarskou špecialitou sú langoše. Ide o vyprázanú zemiakovú placku, ktorá sa potiera buď cesnakom, kyslou smotanou alebo kečupom. V Maďarsku je najobľúbenejšia kombinácia s cesnakom a smotanou. Čerstvé langoše možno v Maďarsku dostať takmer všade, kde je väčší pohyb ľudí. Pôvodný langoš sa vyrábala z chlebového cesta a piekol sa v deň, keď sa piekol aj chlieb, priložený blízko k peci. V súčasnosti sa týmto spôsobom vyrába len na historických podujatiach.

### **Vyprážené mäso**

Na rôzne sviatky a hlavne v nedeľu mnoho Maďarov obľubuje vyprážené kuracie alebo bravčové mäso. Okrem klasického mäsa sa vypráža aj syr, karfiol a ryby. K vyprázanému mäsu najčastejšie podávajú zemiakovú kašu ochutenú maslom, mliekom alebo smotanou.

*„Obalovaná jidla jsou dědictvím dunajské monarchie, ke které patřilo i Maďarsko. V jednom z dopisů císaři Františku Josefovi podává polní maršál hrabě Josef Radetzky zprávu nejen o vojenských událostech, ale i tom, že Miláňané obalují své řízky před smažením v housce. Na vídeňském dvoře tento recept ihned vyzkoušeli a odtud pak dobyl celé císařství. Italové však obalování také nevynalezli, ale převzali je*

---

<sup>42</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.



*od Španělů, kteří je „odkoupali“ od Maurů, jejichž předkové si umění obalování přivlastnili v době vítězných bojů s Byzantinci.*<sup>43</sup>

### **Kapustové závitky**

Kapustové listy, ktoré obsahujú mleté mäso patrí v Maďarsku už od 17. storočia k tým najobľúbenejším jedlám. Aj keď prípravu kyslej kapusty prebrali od Slovákov a prípravu mletého mäsa od Turkov, výslednú kombináciu vytvorili oni. Okrem týchto ingrediencií do závitkov pridávajú ešte údené mäso a sladkú smotanu. V niektorých oblastiach sa miesto kyslej kapusty používajú len sparené listy čerstvej kapusty. Podľa Maďarov chutnajú kapustové závitky tým lepšie čím viac sa ohrievajú.

### **Hortobád'ske palacinky**

Palacinky sú známe po celom svete, avšak nie v takom množstve kombinácií ako v Maďarskej republike. Môžu sa podávať ako predkrm, hlavné jedlo ale aj ako dezert. V Maďarsku majú plochý, guľatý tvar ale môžu sa vyskytovať aj nakrájané na pásiky alebo vo forme torty. V niektorých oblastiach ich dokonca obaľujú a vyprážajú. Hortobád'ske palacinky sú na slaný spôsob a do palaciniiek sa balí kura na paprike a zalieva sa omáčkou z neho. Toto je však len jedna z mnohých variácií prípravy tohto lahodného pokrmu.

### **Klasické maďarské dezerty**

Maďarské dezerty sú taktiež veľmi obľúbené medzi domácimi obyvateľmi ale aj medzi turistami. V ponuke každej kvalitnej reštaurácie by nemali chýbať šomló halušky (somlói galuska) z piškótového cesta s čokoládovou plnkou a so šľahačkou navrchu. Rovnakým maďarským pokladom je aj dobošový zákusok, ktorý je z piškótového cesta s čokoládovým krémom s karamelovou polevou. Medzi ďalšie špeciality v maďarskej kuchyni patrí domáca štrúdl'a, trdlo, šišky a taštičky plnené lekvárom.<sup>44</sup>

Domáca štrúdl'a je veľmi náročná na prípravu a patrí medzi najznámejšie špeciality maďarskej kuchyne. Na prípravu štrúdle sa používa najtenšie možné cesto, ktoré sa neskôr prekladá a potiera roztopeným maslom, pri dosiahnutí požadovanej

---

<sup>43</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

<sup>44</sup> Čo nájdeme u Maďarov na stole? - Čo nájdeme u Maďarov na stole? [online]. © 2012-2013 [cit. 2014-03-10]. Dostupné z: <http://sk.gotohungary.com/co-najdeme-u-madarov-na-stole->

veľkosti sa začne pridávať plnka. Tradične sa robia makové, tvarohové, kapustové, lekvárové a višňové štrúdle.

Významnou pochúťkou hlavne v období fašiangov sú šišky a fánky, ktoré sa posypajú práškovým cukrom a podávajú sa s džemom.

### **Tradičné nápoje**

Medzi hlavné nápoje patrí samozrejme maďarská ovocná pálenka, biele a červené víno, pivo a slávny bylinný likér Unicum.

Najznámejšia maďarská pálenka je tzv. barackpálinka, ktorá sa vyrába z kvalitných odrôd marhúľ ako sú „magyar kajszi“ alebo „magyar legjobb“. Výroba tohto destilátu zahŕňa niekoľko násobnú destiláciu na konci ktorej vzniká pálenka, ktorá sa ešte na jeden rok uloží do dubových sudov, kde dozreje a stratí štiplavú chuť a dostane hnedožltú farbu. Obsah alkoholu u pravej „barackpálenky“ je pevne stanovených na 43%.

Pivo je v Maďarsku tak ako aj v iných okolitých štátoch obľúbeným nápojom.

*„Dnes bežné pivní sklenice či džbány (korsó) majú obsah pŕl litru. Pŕi malé žízni si môžete objednat pohár (sklenku) alebo kiskorsó (malý džnáneek) o obsahu 0,3 l. Leckde můžeme dostat dokonce pikoló o obsahu pouhých 0,2l – jako sklenka na víno.“<sup>45</sup>*

V posledných dvadsiatich rokoch sa začínajú malé súkromné pivovary, ktoré ponúkajú často krát veľmi kvalitné pivo. Najznámejšie pivo v Maďarsku je Borsodi, ktoré podporuje aj maďarskú futbalovú ligu.

Najznámejšie víno z Maďarskej republiky, ktoré je známe po celom svete pochádza z oblasti Tokaj-Hegyalja. Názov vína Tokaji je dokonca zákonom chránené aby nevydávali za Tokajské víno aj vína, ktoré mu kvalitou neodpovedajú. Víno Tokaji Aszú sa v obchodoch predáva už od roku 1862 v pollitrových bacuľatých fľaškách. Na etiketa každého vína je uvedená odroda, ročník zberu a meno výrobcu.

Maďarský bylinný likér Unicum vznikol v Maďarsku v roku 1840 v Pešti, kde bola založená pálenica Zwack. Tento likér obsahuje výt'ážok z viac ako 40 rôznych bylíniek a koreňov. Zretie prebieha minimálne šesť mesiacov v dubových sudoch. Výhodou Unicum je aj, že upravuje trávenie a zvyšuje chuť do jedla.

---

<sup>45</sup> GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

# PRAKTICKÁ ČASŤ

## 3 ANALÝZA DOPYTU A PONUKY NÁRODNEJ GASTRONÓMIE

V praktickej časti tejto bakalárskej práce analyzujem dopyt po službách národnej gastronómie a porovnávam ponuku dvoch reštaurácií zameraných na národnú gastronómiu. Základom pre analýzu dopytu po službách národnej gastronómie sú výsledky dotazníkového šetrenia, ktorého cieľom bolo zistiť obľubu a znalosť národných kuchýň medzi ľuďmi. Vybral som si reštaurácie Jánošíkova koliba, ktorá sa nachádza v Terchovej a reštauráciu 21. Tieto dve reštaurácie som si vybral z dôvodu, že som ich už v minulosti navštívil. Analýzu ponuky uskutočním na základe jedálneho lístka a nápojového lístka, ktorý je dostupný na internetovej stránke jednotlivých pohostinských zariadení.

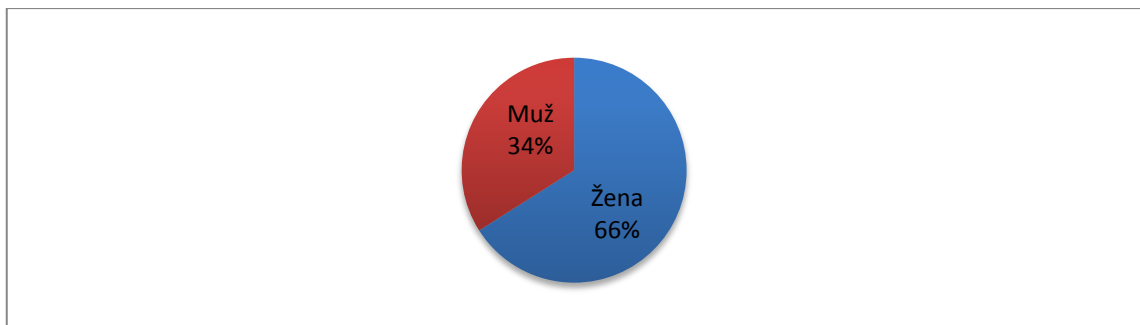
### 3.1 Dotazníkové šetrenie

Dotazníkové šetrenie malo za cieľ zistiť obľubu národnej gastronómie, postoj ku gastronomickému turizmu a znalosti o tomto novom trende.

Dotazník obsahoval 14 otázok, z ktorých bolo 13 zatvorených a 1 bola otvorená. Elektronický dotazník bol vytvorený na internetovej stránke [www.survio.com](http://www.survio.com). V prílohe bakalárskej práce nájdete uvedený celý dotazník. Grafické znázornenia pohlavia, veku, príjmu a vzdelania sú vyhodnotené ako prvé.

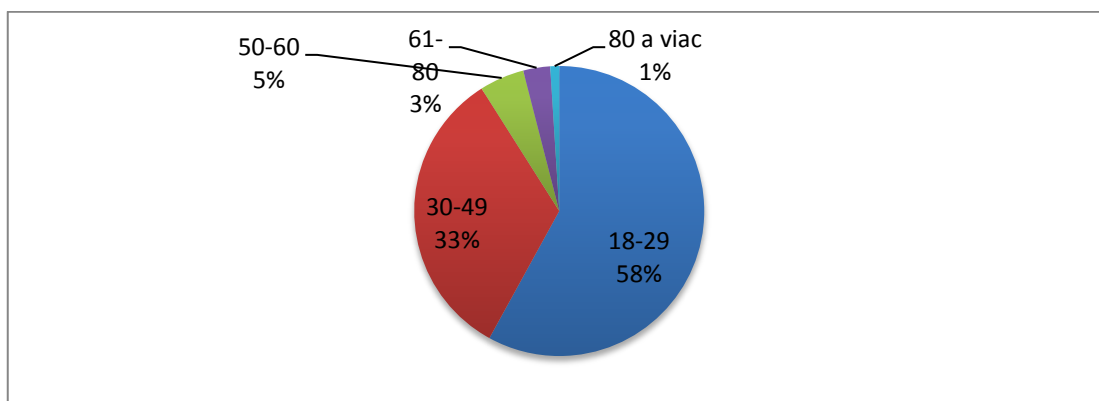
### 3.2 Interpretácia otázok

Graf č. 1: Pohlavie



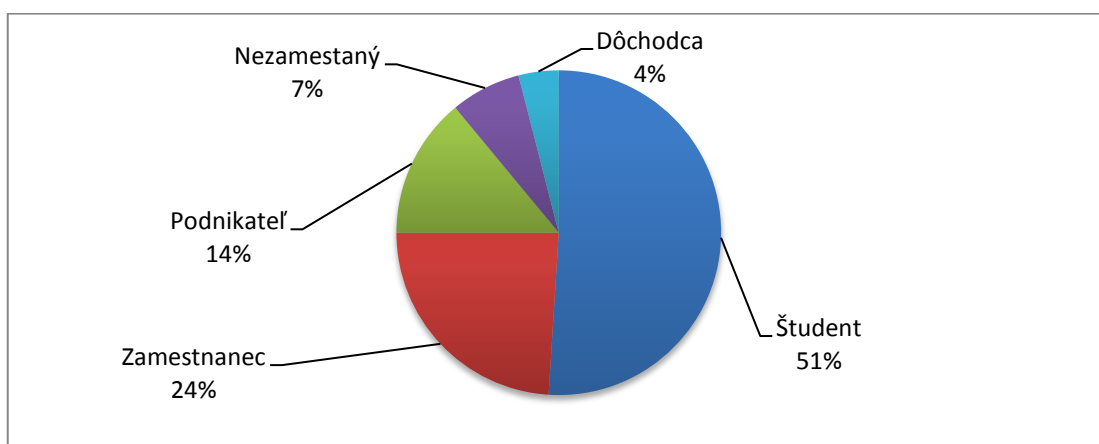
Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Graf č. 2: Vek



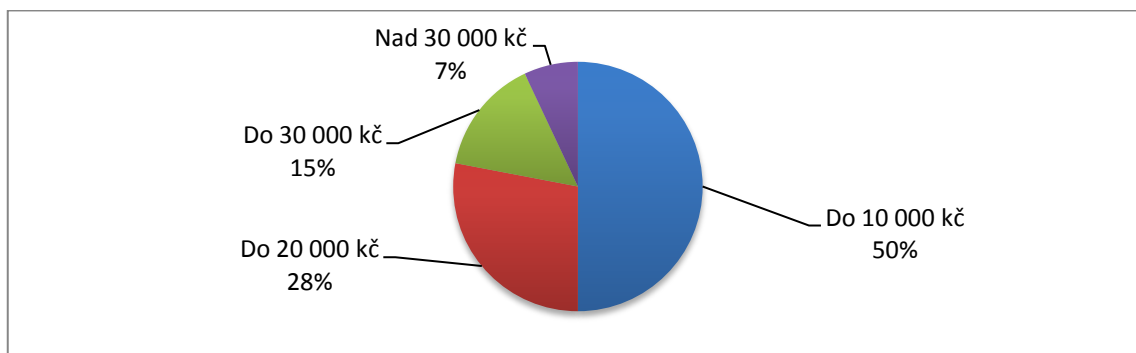
Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Graf č. 3: Povolanie



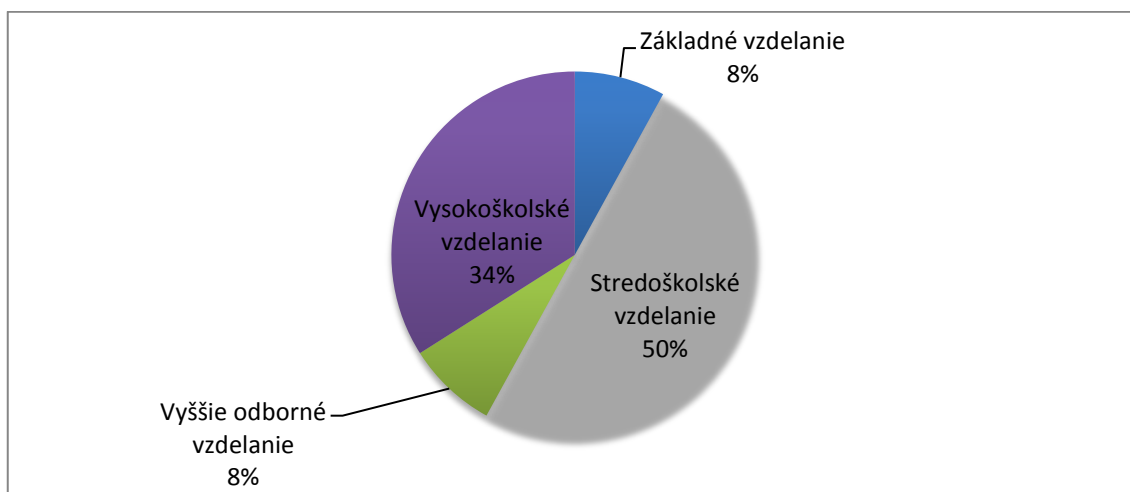
Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Graf č. 4: Mesačný príjem



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

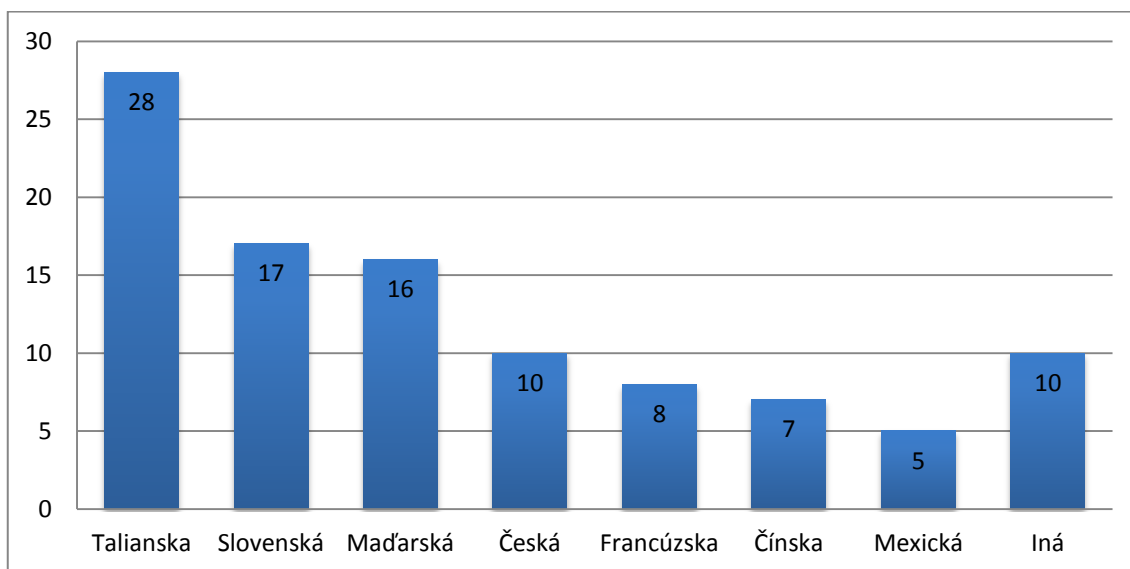
Graf č. 5: Dosiiahnuté vzdelanie



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Z úvodných piatich grafov vyplýva, že vyplňovania sa zúčastnil väčší počet žien (66%) ako mužov (34%). Väčšina respondentov (58%) bola vo veku 18 až 29 rokov. Vzhľadom na to, že dotazník bol šírený prevažne na sociálnych sieťach, uvedený dotazník vyplnila len jedna osoba nad 80 rokov. 51% z opýtaných sú študenti a ich príjem je väčšinou do 10 000 korún (50%). 50% z vyplňujúcich dotazník má ukončené minimálne stredoškolské vzdelanie a len 8% ľudí má ukončené len základné vzdelanie.

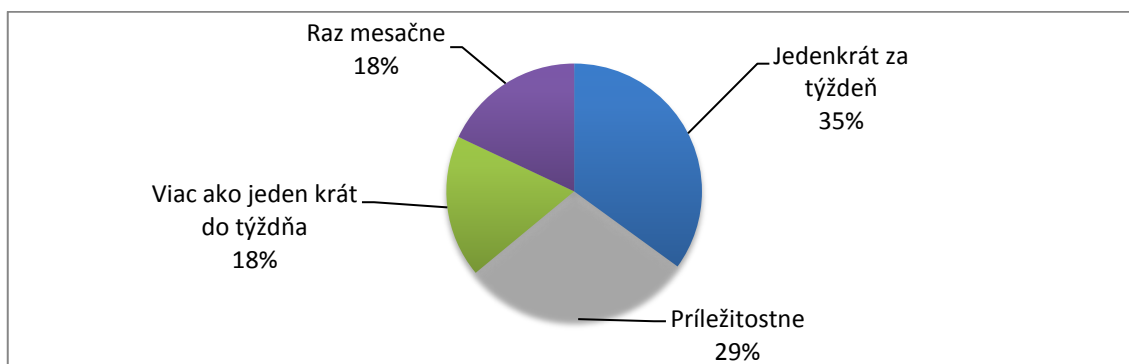
Graf č. 6: „Akú národnú gastronómiu preferujete?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Otázka číslo 6 nám pomohla zistiť najobľúbenejšie národné kuchyne respondentov. Na prvom mieste skončila talianska kuchyňa (28%), po ktorej nasledujú kuchyne Slovenska (17%) a Maďarska (16%). Okrem ponúknutých možností respondenti mali možnosť doplniť aj inú kuchyňu a doplnili nasledovné: vietnamskú (2%), thajskú (2%), stredomorskú (2%), americkú (1%), grécku (1%), indickú (1%), vegan (1%).

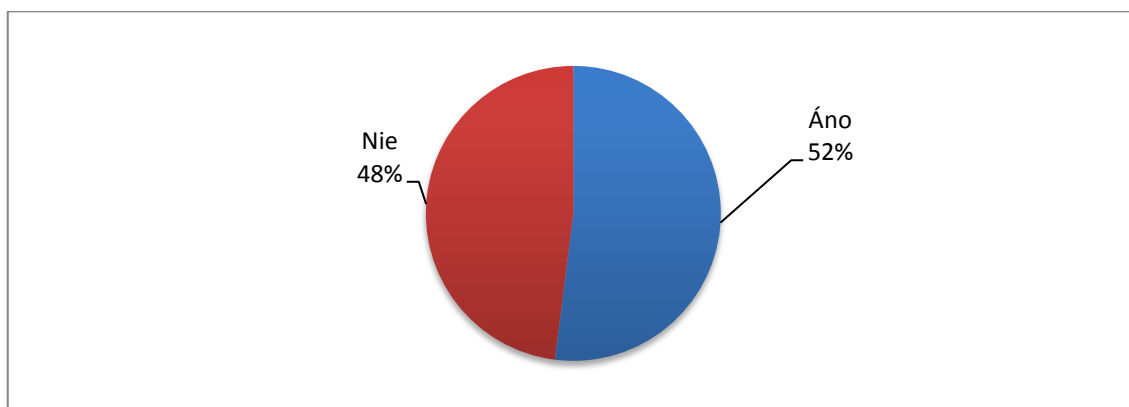
Graf č. 7: „*Ako často navštevujete pohostinské zariadenia?*“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Z uvedeného grafu vyplýva, že (35%) respondentov navštevuje pohostinské zariadenia jedenkrát za týždeň. Príležitostne navštevuje pohostinské zariadenia 29% opýtaných. Viac ako jedenkrát do týždňa navštevuje pohostinské zariadenia len 18% opýtaných.

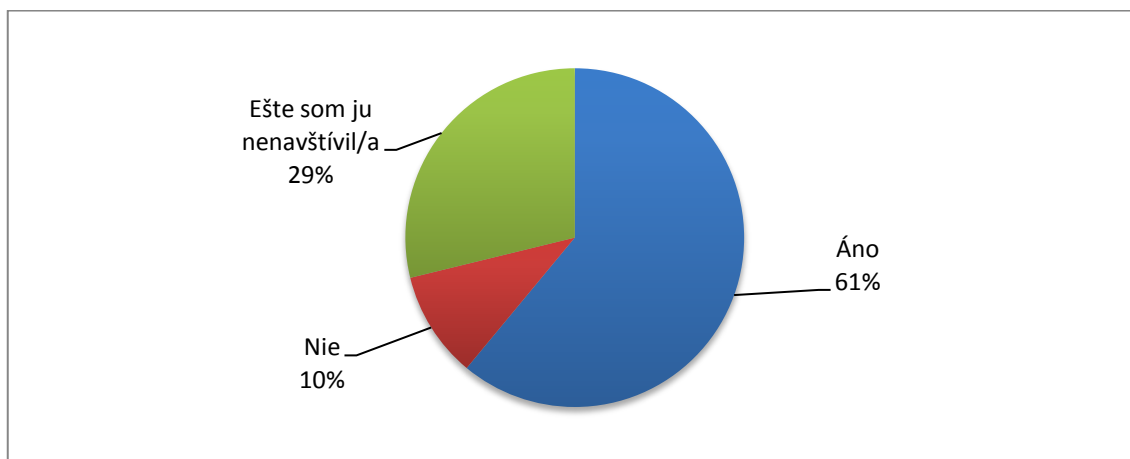
Graf č. 8: „*Poznáte v okolí nejaké pohostinské zariadenie so zameraním na slovenskú gastronómiu?*“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Cieľom otázky číslo 8 bolo zistiť, či respondenti poznajú vo svojom okolí pohostinské zariadenie, ktoré ponúka slovenskú gastronómiu. O niečo viac ako polovica opýtaných (52%) vo svojom okolí pozná slovenskú reštauráciu. V prípade, že respondent odpovedal „nie“ ďalšiu otázku musel preskočiť, nakoľko sa týkala tejto slovenskej reštaurácie.

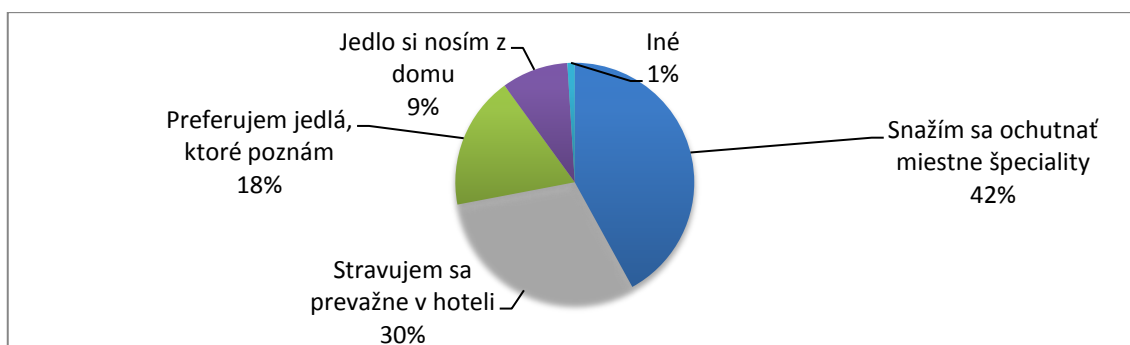
Graf č. 9: „*Ste spokojní s ponukou národných jedál v tejto reštaurácii?*“



Zdroj: autor práce 2014 (vlastné šetrenie)

Respondenti, ktorí na predošlú otázku odpovedali, že poznajú slovenskú reštauráciu vo svojom okolí, sa v tejto otázke mali vyjadriť, či sú spokojní s ponukou jedál v tejto reštaurácii. Z uvedeného vyplýva, že 61% opýtaných je spokojných s ponukou a 29% ju ešte nestihlo navštíviť. Len 10% respondentov bolo nespokojných s ponukou národných jedál.

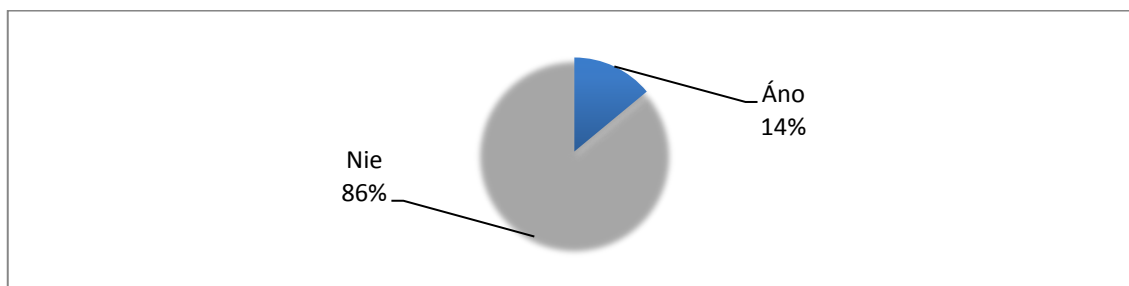
Graf č. 10: „*Keď ste na dovolenke v zahraničí, akým spôsobom sa stravujete?*“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Cieľom otázky číslo 10 bolo zistiť, ako sa respondenti stravujú pri dovolenke v zahraničí. Väčšina respondentov (42%) sa snaží v cieľovej destinácii ochutnať miestne špeciality alebo sa stravujú v hoteli, v ktorom sú ubytovaní (30%). Pre 9% opýtaných je charakteristické, že si na dovolenku nosia jedlo z domu. 1% uviedlo, že na dovolenke v zahraničí ešte neboli.

Graf č. 11: „**Bola gastronómia hlavným motívom Vašej dovolenky?**“



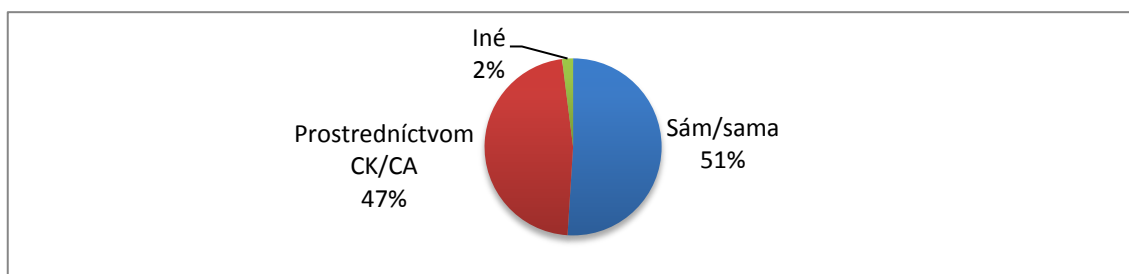
Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Gastronómia bola hlavným cieľom dovolenky len u 14 opýtaných zo 100. Z uvedeného vyplýva, že gastronomická turistika je ešte stále nie je veľmi rozšírená. V prípade že respondent na otázku odpovedal „nie“ preskočil ďalšiu otázku. Nasledujúca otázka bola otvoreného charakteru.

**„Ak áno, v ktorej destinácii?“**

Na túto otázku odpovedali len respondenti ktorých cieľom dovolenky bola miestna gastronómia. Respondenti cestovali za gastronómiu do týchto krajín: Taliansko, Maďarsko, Slovensko, India, Thajsko, Tunis, Čína, Maroko a Francúzsko.

Graf č. 12: „**Akým spôsobom by ste si organizovali takýto typ dovolenky?**“

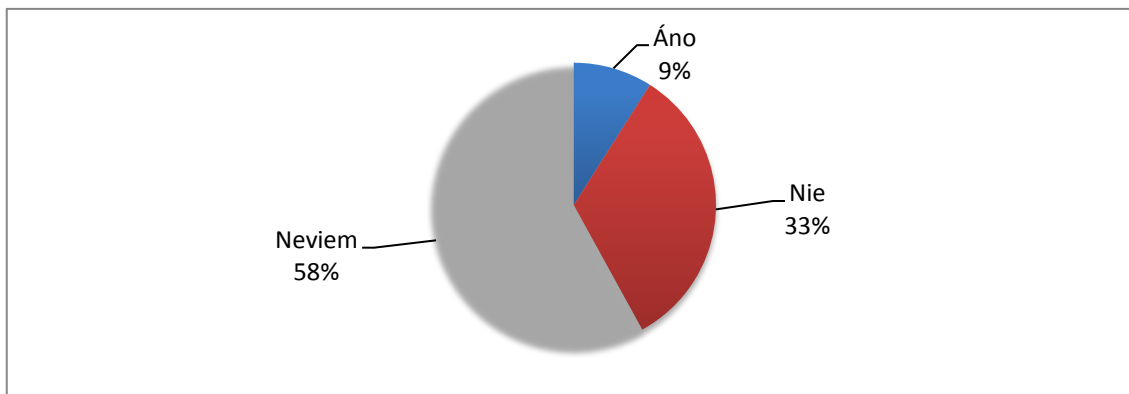


Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)



Cieľom tejto otázky bolo zistiť spôsob, akým by si respondenti v prípade, že by sa rozhodli zúčastniť dovolenky so zameraním na gastronómiu, vybavovali potrebné veci ako letenku a ubytovanie. Samo by si to vybavilo 51% respondentov a 2% respondentov by sa vo vybavovaní spoliehali na známych.

Graf č. 13: „*Myslíte, že je na trhu dostatočná ponuka zájazdov orientovaných na gastronómiu?*“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastné šetrenie)

Posledná otázka bola zameraná na zistenie znalostí o ponuke gastronomických zájazdov. Výsledok je jasný a vyjadruje, že drvivá väčšina respondentov nepozná žiadnu ponuku orientovanú na tento druh turizmu (58%), alebo nie je s ponukami od cestovných kancelárií spokojná (33%)

### 3.3 Vyhodnotenie dotazníka

Výskumu sa zúčastnilo 100 respondentov z Českej republiky a Slovenskej republiky. Pri vyhodnocovaní dotazníka je nutné brať do úvahy počet zúčastnených respondentov a ich nerovnomerné rozloženie z hľadiska veku. Preto sú výsledky tohto dotazníka skôr informačného charakteru.

Z výsledkov dotazníka vyplýva hlavne to, že gastronomická turistika je ešte relatívne nový fenomén a veľmi málo respondentov ho považuje za hlavný cieľ dovolenky. V cieľových destináciách sa prevažne stravujú v hoteloch, v ktorých sú ubytovaní, poprípade sa snažia ochutnať miestne špeciality ale nie je to ich primárny cieľ ich dovolenky. Väčšina ľudí sa stravuje v hoteloch z toho dôvodu, že viac ako polovica opýtaných tvoria študenti s príjmom do 10 000 korún respektíve 395 € a keďže stravovanie v hoteli majú zaplatené, týmto sa snažia ušetriť.

Z dotazníka ďalej vyplýva, že najobľúbenejšia je talianska kuchyňa. Na prvom mieste sa umiestnila kvôli svojej ľahkosti a rozšírení po svete. Všade je k dostaniu minimálne talianska pizza alebo cestoviny. To, že sa prieskumu zúčastnilo viac ako 50% žien takisto ovplyvnilo umiestnenie talianskej kuchyne na prvom mieste keďže ženy vo všeobecnosti majú radi ľahké a diétne jedlá.

Spomedzi slovenských a českých respondentov je len veľmi málo tých, ktorí sú oboznámení s ponukou gastronomických zájazdov v cestovných kanceláriách. A keď o nejakých ponukách vedia, nepovažujú ich za dostatočné.

Slovenskú reštauráciu vo svojom okolí pozná a navštívilo polovica opýtaných. Z nich bolo s ponukou navštívenej reštaurácie spokojných 36% ľudí, čo podľa môjho názoru nie je dostačujúce, keďže sa jedná o reštauráciu, ktorá by mala reprezentovať slovenskú gastronómiu a národnú kultúru. Nižšia úroveň niektorých slovenských pohostinských zariadení je jedným z možných dôvodov, prečo sa turisti napr. zo Spojených štátov amerických pri dovolenke na Slovensku radšej stravujú v amerických fast foodoch (reštaurácie rýchleho občerstvenia).

Z dotazníka ďalej vyplýva, že respondenti si sami vybavujú letenky a ubytovanie, ide hlavne o osoby vo veku 18 až 29 rokov, čiže sú to prevažne študenti.

### **3.4 Analýza ponuky Jánošíkovej koliby**

Pohostinské zariadenie Jánošíkova koliba sa nachádza v obci Terchová, ktorá je známa ako rodisko slovenského legendárneho hrdinu Juraja Jánošíka. V ponuke tejto reštaurácie sa nachádzajú typické slovenské jedlá, ako sú bryndzové halušky, pirohy, strapačky, mäsité i bezmäsité jedlá, múčne jedlá, nealko nápoje, slovenské pivo a teplé nápoje. Reštaurácia je dvojposchodová a na prízemí sa nachádza krb a 35 miest na sedenie, na poschodí je na sedenie k dispozícii 50 miest.<sup>46</sup>

Jedálny lístok, ktorý zahŕňa aj nápojový lístok sa nachádza v klasických kožených obaloch na jedálne lístky a má 24 strán. Kópiu jedálneho lístka, ktorý je k dispozícii na internetovej stránke, uvádzam aj v prílohe mojej bakalárskej práce. Menu je napísané v slovenčine a preložené do troch jazykov a to do nemčiny, poľštiny a angličtiny. Pri každom jedle a nápoji je uvedená jeho gramáž, respektíve objem a jeho cena v eurách. Na poslednej strane je napísaná informácia, že váha mäsa je uvedená

---

<sup>46</sup> Janosikova koliba, vitajte v obci Terchová, Vrátna - Úvodná stránka [online]. [2011] [cit. 2014-03-13]. Dostupné z: [http://www.janosikovakoliba.sk/index.php?option=com\\_frontpage&Itemid=1](http://www.janosikovakoliba.sk/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1)

v surovom stave a že ceny jedál nezahrňujú prílohy. Ďalej je tam uvedený zodpovedný vedúci a osoba, ktorá ceny stanovila. Na začiatku jedálneho lístka sú uvedené studené a teplé predjedlá, potom nasledujú polievky, slovenské jedlá, jedlá z rýb, jedlá z hydiny, špeciality koliby, bezmäsité jedlá, múčne jedlá, prílohy k jedlám, zmrzlinové poháre, kompóty, šaláty. Nápojový lístok je taktiež súčasťou jedálneho lístka a na prvom mieste ponúka aperitívy, potom biele vína, červené vína, šumivé vína, likéry, koňaky, whisky, alkoholické nápoje, pivo, nealkoholické nápoje, nesýtené nápoje, sýtené nápoje, teplé nápoje a ostatné.

Podľa spomínaných gastronomických pravidiel v teoretickej časti by sa na prvom mieste v jedálnom lístku mali nachádzať aperitívy až potom studené predjedlá, ďalej sú správne uvedené polievky, avšak až po nich by mali nasledovať teplé predjedlá. Šaláty by mali byť podľa správnosti v ponuke pred zmrzlinovými pohármi a kompótmami.

Ponuka a vybavenie tohto pohostinského zariadenia je podľa môjho názoru dostatočná. V ponuke je celkovo 44 jedál, ktoré pripravia na počkanie. Z jedál zo slovenskej kuchyne sú v ponuke bryndzové halušky so slaninou, bryndzové halušky s klobásou, pirohy bryndzové so slaninou, strapačky so slaninou, strapačky s klobásou, úhrabky a zemiaky s bryndzou a slaninou.

Nápojový lístok je tiež rozsiahly a ponúka okrem destilátov a nealkoholických nápojov aj čapované pivo a fľaškové a rozlievané víno. Pri fľaškových vínach však chýbajú informácie o konkrétnom víne. Zo slovenských nápojov je v ponuke Karpatské brandy špeciál, Spišská borovička, Zbojnická slivovica a Tatranský čaj, ďalej sa čapujú aj slovenské piva Zlatý bažant a Kelt. Na konci nápojového lístka je ponuka mandlí, medu a smotany do kávy.

Toto zariadenie navštevujú prevažne turisti navštevujúci Terchovú a okolie.

### **3.5 Analýza ponuky reštaurácie 21**

Pohostinské zariadenie 21 sa nachádza v Budapešti, hlavnom meste Maďarska. Hlavným cieľom tejto reštaurácie je príprava klasických maďarských pokrmov moderným spôsobom tzn. používanie kvalitných olejov miesto masť a používanie najlepších dostupných surovín. V ponuke okrem maďarských jedál nájdeme aj originálne maďarské vína. Reštaurácia je otvorená 7 dní v týždni a ponúka posedenie vnútri a na terase, dohromady ponúka posedenie pre 132 ľudí. Menu je výrazne kratšie ako v slovenskej reštaurácii, čo je zapríčinené modernosťou zariadenia. Jedálny lístok je

na jednom papieri formátu A4. Na prednej strane sú jedlá a na druhej strane sa nachádzajú nápoje. Pri jedlách sú uvedené ceny, avšak gramáž jednotlivých jedál uvedená nie je. V prílohe bakalárskej práce je k dispozícii kópia jedálneho a nápojového lístka.<sup>47</sup>

Jedálny lístok ponúka polievky, predjedlá, hlavné jedlá, prílohy, šaláty a dezerty. Je jednoduchý a prehľadný. Celkovo sa tu nachádza 20 jedál, ktoré sú každú sezónu obmeňované. Z tradičných maďarských jedál sa tu nachádzajú guláš, kurací paprikáš, bravčový perkelt a hortobád'ske palacinky.

Nápojový lístok obsahuje širokú ponuku fľaškových vín, pri ktorých nechýbajú doplňujúce informácie o nich. Ďalej ponuka obsahuje destiláty a nealkoholické nápoje a teplé nápoje.

Reštaurácia spĺňa trendy poslednej doby v oblasti gastronómie a dizajnu interiéru.

### **3.6 Možnosti rozšírenia služieb národnej gastronómie na trhu cestovného ruchu**

Na základe dotazníkového prieskumu a analýzy ponuky dvoch pohostinských zariadení si myslím, že dopyt a ponuka služieb národnej gastronómie je na veľmi dobrej úrovni. Miernym nedostatkom je neinformovanosť ľudí o možnostiach gastronomickej turistiky. Ďalšou prekážkou v rozvoji národnej gastronómie na trhu cestovného ruchu, je to, že väčšina ľudí sa stravuje v hoteloch. Riešením by mohlo byť rozšírenie zájazdov zameraných na ochutnávanie tradičných národných pokrmov v cieľovej krajine, poprípade zlepšenie marketingu pohostinských zariadení na Slovensku a v Maďarsku. Zlepšenie povedomia národných reštaurácií je možné docieľiť aj spoluprácou pohostinských zariadení s cestovnými kancelárkami, kedy by cestovné kancelárie odporúčali ponuku zariadenia a poskytovali jednorázové zľavy. Pri zvyšovaní návštevnosti a následnej spokojnosti, by sa pohostinské zariadenia mohli neustále zdokonaľovať a ďalej približovať kultúry jednotlivých krajín.

---

<sup>47</sup> Hungarian Kitchen, Hungarian Restaurant - Cuisine and Story [online]. [2012] [cit. 2014-03-13]. Dostupné z: <http://21restaurant.hu/eng/index.php/21letterem.html>

## Záver

Cieľom tejto bakalárskej práce bola charakteristika tradičnej slovenskej a maďarskej gastronómie, ich komparácia a analýza dopytu a ponuky služieb národnej gastronómie v pohostinských zariadeniach na trhu cestovného ruchu. Tento cieľ sa mi podarilo naplniť.

V teoretickej časti som sa venoval charakteristike stravovacích služieb v cestovnom ruchu, ich novodobým trendom, ktoré sa neustále vyvíjajú. Súčasťou teoretickej časti bola aj klasifikácia pohostinských zariadení na reštaurácie a bary a ich charakteristika. Ďalej som charakterizoval vybrané národné gastronómie, a to slovenskú a maďarskú.

V praktickej časti som sa venoval dotazníkovému prieskumu, ktorý mal za cieľ zistiť názory respondentov na gastronomickú turistiku a ich obľubu národných kuchýň. V ďalšej časti som analyzoval ponuku dvoch pohostinských zariadení so zameraním na národnú gastronómiu. Analýzu ponuky týchto reštaurácií som uskutočnil na základe jedálnych a nápojových lístkov, ktoré sa nachádzajú aj v prílohe tejto bakalárskej práce a na základe vlastnej skúsenosti. Boli to reštaurácie Jánošíkova koliba, ktorá ponúka tradičné slovenské špeciality, a Reštaurácia 21, ktorá ponúka špeciality maďarskej kuchyne. Za týmito dvoma kapitolami nasleduje návrh riešenia na rozvoj reštaurácií so zameraním na národnú kuchyňu.

Analýzou výsledkov dotazníkového prieskumu som zistil, že služby národných gastronómií nie sú primárnym motívom cestovania do vybranej cieľovej destinácie. Postupom času sa však dostávajú do vedomia turistov a tí sa okrem stravovania v hoteloch začínajú zaujímať aj o miestne špeciality.

## **Zoznam použitých zdrojov**

### **Zoznam použitých slovenských zdrojov**

Cestovný ruch a podnikanie. Žilina: Informačné Centrum Podnikateľov, 1992, 120 s. ISBN 80-85437-18-x

TOMČÍK, Vladimír. S vareškou dvoma tisícročiami: kapitolky z dejín bratislavskej kuchyne s receptami našich predkov. 1. vyd. Bratislava: Perfekt, 2008, 239 p. ISBN 978-808-0463-687

### **Zoznam použitých zahraničných zdrojov**

BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6

GALVASOVÁ, Iva. Průmysl cestovního ruchu. Vyd. 1. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2008. ISBN 978-808-7147-061.

GERGELY, Anikó. Culinaria Maďarsko. Redaktor Peter Feierabend. Praha: Slovart, c2006, 317 s. ISBN 80-720-9784-9.

GOLDSTEIN, Darra, Kathrin MERKLE, Fabio PARASECOLI a Stephen MENNELL. Culinary cultures of Europe: identity, diversity and dialogue. Croton-on-Hudson, N.Y.: Sales agent for U.S. and Canada, Manhattan Pub., c2005, 502 p. ISBN 92-871-5744-8.

ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovním ruchu. 1. vyd. Idea servis, 2010, 405 s. ISBN 978-808-5970-685

POLÁČEK, Jiří. Mezinárodní gastronomie: distanční studijní opora. Vyd. 1. Karviná: Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné, 129 s. ISBN 978-80-7248-769-1

RYGLOVÁ, Kateřina. *Cestovní ruch: soubor studijních materiálů*. Vyd. 3. rozš. Ostrava: Key Publishing, 2009, 187 s. ISBN 978-807-4180-286

VAŠÁK, Jaroslav. Netradiční gastronomie. Ilustrace Eva Murtingerová. České Budějovice, 20102011, 227 s. ISBN 978-80-7453-069-2.

## Zoznam požitých internetových zdrojov

Agroturizmus.net :: Portál vidieckeho turizmu a agroturizmu na Slovensku ::

Gastronomická turistika [online]. 2014 [cit. 2014-02-18]. Dostupné z:

<http://www.agroturizmus.net/gastronomicka-turistika/>

Airline Meals, Food & Beverage, In flight Meals, Airline Catering – copa.com

[online]. 2014 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z:

<http://www.copaair.com/sites/cc/en/informacion-de-viaje/pages/comidas-especiales.aspx>

Čo nájdeme u Maďarov na stole? - Čo nájdeme u Maďarov na stole? [online]. © 2012-2013 [cit. 2014-03-10]. Dostupné z: <http://sk.gotohungary.com/co-najdeme-u-madarov-na-stole->

Gastronómia ako zážitok | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. [cit. 2014-03-09].

Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-ako-zaitok/>

Gastronómia na Slovensku | Slovakregion [online]. © 2006 - 2014 [cit. 2014-02-20].

Dostupné z: <http://www.slovakregion.sk/gastronomia-na-slovensku>

Gastronómia – vplyvy a trendy | Gastro | TOPhotelierstvo.sk [online]. © 2009 [cit.

2014-03-09]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/>

História, hodnoty, vízia | KARLOFF TATRA DISTILLERY EST 2002 [online]. ©

2010 [cit. 2014-03-11]. Dostupné z: <http://www.karloff.sk/sk/o-nas/spolocnost/historia/>

Hungarian Kitchen, Hungarian Restaurant - Cuisine and Story [online]. [2012] [cit.

2014-03-13]. Dostupné z: <http://21restaurant.hu/eng/index.php/21letterem.html>

Janosikova koliba, vitajte v obci Terchová, Vrátna - Úvodná stránka [online]. [2011]

[cit. 2014-03-13]. Dostupné z:

[http://www.janosikovakoliba.sk/index.php?option=com\\_frontpage&Itemid=1](http://www.janosikovakoliba.sk/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1)

## Zoznam grafov

Graf č. 1: Pohlavie.....	43
Graf č. 2: Vek.....	44
Graf č. 3: Povolanie.....	44
Graf č. 4: Mesačný príjem.....	44
Graf č. 5: Dosiahnuté vzdelanie.....	45
Graf č. 6: „Akú národnú gastronómiu preferujete?“ .....	45
Graf č. 7: „Ako často navštevujete pohostinské zariadenia?“ .....	46
Graf č. 8: „Poznáte v okolí nejaké pohostinské zariadenie so zameraním na slovenskú gastronómiu?“ .....	46
Graf č. 9: „Ste spokojní s ponukou národných jedál v tejto reštaurácii?“ .....	47
Graf č. 10: „Keď ste na dovolenke v zahraničí, akým spôsobom sa stravujete?“ .....	47
Graf č. 11: „Bola gastronómia hlavným motívom Vašej dovolenky?“ .....	48
Graf č. 12: „Akým spôsobom by ste si organizovali takýto typ dovolenky?“ .....	48
Graf č. 13: „Myslíte, že je na trhu dostatočná ponuka zájazdov orientovaných na gastronómiu?“ .....	49



## **Zoznam príloh**

Príloha A – Dotazník.....	I
Príloha B – Jedálny a nápojový lístok reštaurácie Jánošíkova koliba.....	IV
Príloha C – Jedálny lístok a nápojový lístok reštaurácie 21.....	57

# Prílohy

## Príloha A – Dotazník

Oblúba národnej gastronómie

### Oblúba národnej gastronómie

Dobrý deň,

venujte prosím niekoľko minút svojho času na vyplnenie môjho dotazníka. Ďakujem :)

#### 1. Akú národnú gastronómiu preferujete?

- Českú
- Slovenskú
- Maďarskú
- Taliansku
- Francúzsku
- Mexickú
- Čínsku
- Inú:

#### 2. Ako často navštevujete pohostinské zariadenia?

- Viac ako jedenkrát do týždňa
- Jedenkrát za týždeň
- Raz mesačne
- Príležitostne

#### 3. Poznáte v okolí nejaké pohostinské zariadenie so zameraním na slovenskú gastronómiu?

- Áno
- Nie (pokračujte otázkou č. 5)

#### 4. Ste spokojní s ponukou národných jedál v tejto reštaurácii?

- Áno
- Nie
- Ešte som ju nenavštívil/a

5. Keď ste na dovolenke v zahraničí, akým spôsobom sa stravujete?

- Snažím sa ochutnať miestne špeciality
- Preferujem jedlá, ktoré poznám
- Stravujem sa prevažne v hoteli
- Jedlo si nosím z domu
- Iné:

6. Bola gastronómia hlavným motívom Vašej dovolenky?

- Áno
- Nie ( pokračujte otázkou č. 8 )

7. Ak áno, v ktorej destinácii?

8. Akým spôsobom by ste si organizovali takýto typ dovolenky?

- Sám/sama
- Prostredníctvom cestovnej kancelárie/c cestovnej agentúry
- Iné:

9. Myslíte, že je na trhu dostatočná ponuka zájazdov orientovaných na gastronómiu?

- Nie
- Áno
- Neviem

10. Aké je Vaše pohlavie?

- Muž
- Žena

11. Aká je Vaša veková kategória?

- 18 - 29
- 30 - 49
- 50 - 60
- 61 - 80
- 80 a viac

12. Aká je Vaša profesia?

- Študent
- Zamestnanec
- Podnikateľ
- Dôchodca
- Nezamestnaný
- Iné ( prosím uveďte )

13. Aký je Váš mesačný príjem?

- Do 10 000 Kč / 395 €
- Do 20 000 Kč / 790 €
- Do 30 000 Kč / 1185 €
- Nad 30 000 Kč / nad 1185 €

14. Aké je Vaše najvyššie dosiahnuté vzdelanie?

- Základné vzdelanie
- Stredoškolské vzdelanie
- Vyššie odborné vzdelanie
- Vysokoškolské vzdelanie

## Príloha B – Jedálny a nápojový lístok reštaurácie Jánošíkova koliba

### Jedálny lístok

*Jadłospis, Menu, Speisekarte*

#### **STUDENÉ A TEPLÉ PREDJEDLÁ**

*PRZEKĄSKI, STARTERS, VORSPEISEN*

100g	<b>Bryndzová pomazánka s cibuľou (+ chlieb 2ks)</b> <i>Pasta z bryndzy z cibuľou + chlieb Cottage cheese pasty with onion + bread Schafskäseaufstrich mit Zwiebel + Brot</i>	<b>1,55 €</b>
70 g	<b>Slanina s cibuľou a feferónmi (+ chlieb 2ks)</b> <i>Slanina z cibuľou i ostrými papryčkami + chlieb Bacon with onion and chilli pappers + bread Speck mit Zwiebel und Peperoni + Brot</i>	<b>1,20 €</b>
70 g	<b>Zapekaný encián s brusnicami (+hrianka 1ks)</b> <i>Zapiekany encian z žuravinami + grzanka Baked Encián cheese with Cranberries + toast Überbackener Enzian Schimmelkäse mit Preiselbeeren</i>	<b>1,60 €</b>
70 g	<b>Vyprážený oštiepok s jabĺčkom</b> <i>Smazony oscypek z jabłkiem Fried „Oštiepok“ cheese with Apple Panierter Schafsräucherkäse mit Apfel</i>	<b>1,70 €</b>
70 g	<b>Pikantná mäsová hrianka (2ks)</b> <i>Grzanka mięsna pikantna Spicy meat toast Pikanter Fleischtoast</i>	<b>2,00 €</b>

**POLIEVKY***ZUPY, SOUPS, SUPPEN*

0,33 l	<b>Kapustová s klobásou</b> <i>Kapuśniak z kiełbasą</i> <i>Cabbage soup</i> <i>Krautsuppe mit Wurst</i>	<b>1,40 €</b>
0,33 l	<b>Fazuľová s klobásou</b> <i>Fasolowa z kiełbasą</i> <i>Bean soup with sausage</i> <i>Bohnensuppe mit Wurst</i>	<b>1,45 €</b>
0,33 l	<b>Slepačí vývar (rezance/pečeňové halušky)</b> <i>Rosół z kury (makaron/kluseczky z wątróbki)</i> <i>Chicken broth (noodles or liver's dumplings)</i> <i>Hühnerbrühe (Nudeln/ Lebernockern)</i>	<b>1,30 €</b>
0,33 l	<b>Slovenská cesnaková polievka (šunka, syr)</b> <i>Słowacka zupa czosnkowa</i> <i>Slovak garlic soup</i> <i>Słowakische Knoblauchsuppe</i>	<b>1,30 €</b>

**JEDLÁ Z NÁŠHO REGIÓNU***DANIA Z NASZEGO REGIONU**DISHES FROM OUR REGION**GERICHTE AUS UNSER REGION*

370 g	<b>Bryndzové halušky so slaninou</b> <i>Haluszki (kluski) bryndzowe ze słonina</i> <i>Potato dumplings with „bryndza“ and bacon</i> <i>(bryndza = soft sheep cheese)</i> <i>Schafskäsenockerln mit Speck</i>	<b>3,49 €</b>
-------	--	---------------

370 g	<b>Bryndzové halušky s klobásou</b> <i>Haluski (kluski) bryndzowe z kielbasa</i> <i>Potato dumplings with „bryndza” and sausage</i> <i>(bryndza = soft sheep cheese)</i> <i>Schafskäsenockerln mit Wurst</i>	<b>3,49 €</b>
340 g	<b>Pirohy bryndzové so slaninou</b> <i>Pierogy faszerowane bryndzą</i> <i>Dumplings stuffed with cheese</i> <i>Piroggen gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>3,95 €</b>
370 g	<b>Strapačky so slaninou</b> <i>Klusieczki ziemniaczane z kiszoną kapusta</i> <i>i ze słonina</i> <i>Gnocchi with cabbage and bacon</i> <i>Spätzle mit sauerkraut und Speck</i>	<b>3,25 €</b>
370 g	<b>Strapačky s klobásou</b> <i>Klusieczki ziemniaczane z kiszoną kapusta</i> <i>i z kielbasa</i> <i>Spätzle mit sauerkraut und Speck</i>	<b>3,25 €</b>
450 g	<b>Úhrabky</b> <b>(zemiaky, slanina, cibuľa, kyslá kapusta)</b> <i>Zgrabki (ziemniaki, słonina, cebula)</i> <i>Potatoes, bacon, onion, sauerkraut</i> <i>Kartoffeln, Speck, Zwiebel, Sauerkraut</i>	<b>2,60 €</b>
450 g	<b>Zemiaky s bryndzou a slaninou</b> <i>Ziemniaky z bryndza i słonina</i> <i>Potatoes with soft sheep Cheese and bacon</i> <i>Kartoffeln mit Schafskäse und Speck</i>	<b>2,60 €</b>

**JEDLÁ Z RÝB**  
DANIA Z RYB  
FISH DISHES  
FISHGERICHTE

200g/250g	<p><b>Phený pstruh zbojníka Janka</b> (slanina, cibuľa, šampiňóny) <u>10g doblok pstruha 0,17 €</u> Pstrag nadziewany zbójnika Janka (słonina, cebula, pieczarki) <u>10g Pstraga + 0,17 €</u> John the Robber's stuffed trout (with bacon, onion, champignons) Additional 10 grams of trout +0,17 € Gefüllte Forelle des Räubers Janko (mit Speck, Zwiebel, Champignons) <u>10g Aufgewicht forelle +0,17 €</u></p>	<b>5,40 €</b>
220g/250g	<p><b>Pstruh na ražni s citrónom</b> <u>10g doblok pstruha + 0,17 €</u> Pstrag z rožna z cytryną <u>10g Pstraga + 0,17 €</u> Barbecued trout with lemon Additional 10 grams of trout +0,17 € Forelle am Spieß mit Zitrone <u>10g Aufgewicht Forelle + 0,17 €</u></p>	<b>5,25 €</b>
120g/150g	<p><b>Vyprážené rybnie filé s citrónom</b> Filet z ryby smazoný z cytryną Fried fish fillets with lemon Paniertes Fischfilet mit Zitrone</p>	<b>3,90 €</b>
120g/150g	<p><b>Rybnie filé na masle s citrónom</b> Filet z ryby na masle z cytryną Fish fillets in butter with lemon Fischfilet auf butter mit Zitrone</p>	<b>3,40 €</b>



**JEDLÁ Z HYDINY**

DANIA Z DROBU, POULTRY DISHES,  
GEFLÜGEL

120g/150g	<b>Kuracie mäso na Aničkin spôsob (šunka, syr niva, pór)</b> <i>Mieso z kurczaka według Aniczki (szynka, ser z pleśnią, por) Anne's chicken (ham, Niva blue cheese, leek) Hühnerfleisch nach Annas Art (Schinken, Schimmelkäse und Lauch)</i>	<b>6,00 €</b>
120g/150g	<b>Kuracie soté Vrátna (lečo, šampiňóny)</b> <i>Vratna sauté z kurczaka (leczko, pieczarki) Vratna chicken sauté (vegetable stew, champignons) Hühnergeschnetzeltes „Vratna“ (Gemüse, Champignons)</i>	<b>5,70 €</b>
120g/150g	<b>Kuracie soté pikantné (fazuľa v chilli, kukurica, jablko)</b> <i>Pikantne sauté z kurczaka (fasola z chilli, kukurydza, jablko) Spicy chicken sauté (beans in chilli, corn, Apple) Pikantes Hühnergeschnetzeltes (Bohnen in Chilli, Mais, Apfel)</i>	<b>5,80 €</b>
140g/180g	<b>Kuracie stehná s opraženou cibuľou (vykostené s lečom a volským okom)</b> <i>Udka z kurczaka z cebulką smazona, jajkiem, lezcem Chicken legs with fried onion Hühnerkeulen mit gerösteter Zwiebel und Ei</i>	<b>5,80 €</b>
120g/150g	<b>Kuracie prsia s jablkami</b> <i>Piersi z kurczaka z jabłkami Chicken breast with apples Hühnerbrust mit Apfel</i>	<b>5,65 €</b>

120g/150g      **Zapekané kuracie prsia s broskyňou a syrom**      **6,00 €**  
*Piersi z kurczaka zapiekane z serem a*  
*Brzoskwiną*  
*Chicken breast backed with peach and cheese*  
*Hühnerbrust mit Käse und Pfirsich*

120g/150g      **Vyprážený kurací rezeň**      **4,90 €**  
*Kotlet z kurczaka smazoný panierowany*  
*Fried chicken steak*  
*Gebratenes Hühnerschnitzel*

**ŠPECIALITY KOLIBY**

*SPECJAŁY KOLIBY*

*OUR SPECIALITIES*

*SPEZIALITÄTEN DER KOLIBA*

160g/200g      **Medailónky grófa Révaja**      **8,20 €**  
**(sviečkovica, cibuľa, slanina, červené víno, uhorky)**  
*Medailonki hrabiego Revaja (połędwica, cebula,*  
*Śłonina, czerwone wino, ogórki)*  
*Count Révay's medallions*  
*(sirloin, onion, bacon, red wine, gherkins)*  
*Medallions „Grof Révay“ (Lendenbraten, Zwiebel,*  
*Speck, Rotwein, Gurken)*

340g/400g      **Jánoškova valaška pre dve osoby**      **12,10 €**  
**(bravčové stehno, kuracie prsia, šunka, lečo, šampiňóny, slanina)**  
*Ciupaga Janosiga dla dwóch osób (maso wieprzowe,*  
*Piersi z kurczaka, szynka, leczo, pieczarki, słonina)*  
*Jánošík's crook for two (pork leg, chicken breast,*  
*ham, vegetable stew, champignons, bacon)*  
*Jánošík's Schäferaxt für zwei Personen*  
*(Schweinekeule, Hühnerbrust, Schinken, Gemüse,*  
*Champignons, Speck)*

740g/800g	<p><b>Jánošíkov tanier pre dve osoby</b>  <b>(halušky, strapačky, pirohy, bravčové mäso)</b>  Talerz Janosika dla dwóch osób  (haluszki, kluseczki ziemniaczane, pierogi,  mięso wieprzowe)  Jánošík 's plate for two  (dumplings, fluffy dumplings, pies, pork)  Jánošíks Teller für zwei Personen (Nockerln,  Kartoffelnockerln, Piroggen, Schweinefleisch)</p>	10,20 €
130g/180g	<p><b>Uhorčíkova špecialita</b>  <b>(bravčová panenka, slanina, šunka, kapary,</b>  <b>biele víno, brusnice, smotana)</b>  Specjaly Uhorčík  (mięso wieprzowe, słonina, szynka, capari,  białe wino, zurawiny, smietana)  Uhorčík 's specialita  (pork bacon, ham, cream, capari, white wine,  cranberries)  Uhorčíks Spezialität  (Schweinefleisch, Speck, Schinken, Capari,  Weisswein, Preiselbeeren, Sahne)</p>	6,05 €
360g/440g	<p><b>Drevený tanier pre dve osoby</b>  <b>(bravčové stehno, hovädzia sviečkovica,</b>  <b>Kuracie prsia, zemiaková slama)</b>  Dreveny tanierik dla dwóch osób  (mięso wieprzowe, piersi z kurczaka, poledwica,  frytki)  Wooden plate for two  (pork leg, chicken breast, sirloin, french Fries)  Teller für zwei Personen  Schweinekeule, Hühnerbrust, Lendenbraten,  Pommes frites)</p>	14,10 €

**BEZMÁSITÉ JEDLÁ**  
DANIA BEZMIESNE  
MEAT - FREE DISHES  
FLEISCHLOSE GERICHT

120g	<b>Vyprážený syr</b> <i>Ser smažony panierowany</i> <i>Fried cheese</i> <i>Panierter Käse</i>	<b>3,90 €</b>
240g	<b>Miešaná zelenina s vobským okom</b> <i>Mieszanka jarzynowa z jajkiem sadzonym</i> <i>Mixed vegetables with fried egg</i> <i>Gemischtes Gemüse mit Spiegelei</i>	<b>2,85 €</b>
240g	<b>Zapekaná zelenina so syrom</b> <i>Zapiekanka jarzynowa ze serem</i> <i>Baked vegetables with cheese</i> <i>Überbackenes Gemüse mit Käse</i>	<b>2,90 €</b>

**MÚČNE JEDLÁ**  
CIASTA  
MEAL DISHES, CAKES  
MEHLSPEISEN

330g	<b>Špagety s nivou</b> <i>Spaghetti se serem</i> <i>Spaghetti with cheese Niva</i> <i>Spagetten mit Käse niva</i>	<b>3,95 €</b>
340g	<b>Špagety s ostrou mäsovou omáčkou</b> <i>Spaghetti s wieprzovinovým sosem</i> <i>Spaghetti with spicy porks sauce</i> <i>Spagetten mit Pikantsoße und Fleisch</i>	<b>4,60 €</b>
315g	<b>Rezance s tvarohom a slaninou</b> <i>Makarony ze słonina a twarogiem</i> <i>Noodle with bacon and cottage cheese</i> <i>Nudeln mit Speck und Quark</i>	<b>3,55 €</b>

350g	<b>Šúľance s makom</b> Makarony z makiem Noodle with poppy Nudeln mit Mohn	3,25 €
120g	<b>Jablkový závin</b> Strudel jablkowy Apple strudel Apfelstrudel	1,55 €
150g	<b>Jablkový závin so zmrzlinou</b> Strudel jablkowy z lodami Apple strudel with ice cream Apfelstrudel mit Eis	2,00 €
250g	<b>Palacinky s čokoládou, orechami a šľahačkou</b> Nalešniki z czekolada, orzechami i bitą śmietaną Crêpes with chocolate, nuts and whipped cream Pfannkuchen mit Schokolade, Nüssen und Schlagsahne	2,70 €
320g	<b>Slivkové knedle s tvarohom (alebo strúhankou alebo s grankom)</b> Knedle ze šliwkami z twarogiem (butka tartą, kakao) Plum dumplings with cottage cheese (or streusel or chocolate powder) Pflaumenknödeln mit Quark (oder Semmelmehl oder Kakaopulver)	3,30 €
360g	<b>Krupicová kaša s maslom</b> Kasza manna z masłem Semolina pudding with Butter Grießbrei mit Zimt und Butter	2,40 €

**PRÍLOHY K JEDLÁM**  
DODATKI DO POTRAW  
SIDE DISHES  
BEILAGEN

150g	<b>Zemiakové hranolčeky</b> <i>Frytki, French fries, Pommes frites</i>	<b>1,30 €</b>
200g	<b>Varené zemiaky s maslom</b> <i>Zemniaki gotowane z masłem</i> <i>Boiled potatoes with butter</i> <i>Salzkartoffeln mit Butter</i>	<b>0,95 €</b>
180g	<b>Varené zemiaky</b> <i>Ziemniaki gotowane</i> <i>Boiled potatoes, Salzkartoffeln</i>	<b>0,90 €</b>
150g	<b>Opekané zemiaky</b> <i>Zemniaki opiekane</i> <i>Baked potatoes, Bratkartoffeln</i>	<b>1,10 €</b>
150g	<b>Fritované zemiaky</b> <i>Ziemniaki po amerykańsku</i> <i>Fried potatoes, Frittierte Kartoffeln</i>	<b>1,30 €</b>
100g	<b>Zemiaková placka</b> <i>Placek ziemniaczany</i> <i>Potato cake, Kartoffelpuffer</i>	<b>1,55 €</b>
150g	<b>Ryža</b> <i>Ryż, Rice, Reis</i>	<b>0,95 €</b>
160g	<b>Knedľa</b> <i>Knedle, Dumpling, Knödel</i>	<b>0,75 €</b>
50g	<b>Tatárska omáčka</b> <i>Sos tatarski, Tatar sauce, Majonäse</i>	<b>0,55 €</b>
30g	<b>Horčica</b> <i>Musztarda, Mustard, Senf</i>	<b>0,20 €</b>
30g	<b>Chren</b> <i>Chrzan, horseradish, Meerrettich</i>	<b>0,20 €</b>
50g	<b>Kečup</b> <i>Keczup, Ketchup, Ketschup</i>	<b>0,35 €</b>
100g	<b>Uhorka sterilizovaná</b> <i>Korniszony</i> <i>Pickled gherkin, Gurke</i>	<b>0,40 €</b>

30g	<b>Feferónky</b> <i>Papryczki pikantne</i> <i>Chilli peppers, Peperoni</i>	<b>0,30</b>
2 dcl	<b>Mlieko</b> <i>Mleko, Milk, Milch</i>	<b>0,55 €</b>
2 dcl	<b>Zakysanka</b> <i>Maślanka, Sour cream, Sauersahne</i>	<b>0,70 €</b>
2 ks	<b>Chlieb</b> <i>Chleb, Bread, Brot</i>	<b>0,20 €</b>

### **ZMRZLINOVÉ POHÁRE**

*DEZER Z LODAMI*

*ICE CREAM SUNDAES*

*EISCHBECHER*

240g	<b>Ananásový</b> <i>Ananasowy, Pineapple, Ananasbecher</i>	<b>2,30 €</b>
240g	<b>Broskyňový</b> <i>Brzoskwiniowy, Peach, Pfirsichbecher</i>	<b>2,30 €</b>
240g	<b>Marhuľový</b> <i>Morelowy, Apricot, Aprikosenbecher</i>	<b>2,30 €</b>
240g	<b>Višňový</b> <i>Wiśnowy, Sour cherry, Sauerkirschbecher</i>	<b>2,30 €</b>
240g	<b>Jahodový</b> <i>Truskawkowy, Strawberry, Erdbeerenbecher</i>	<b>2,30 €</b>

### **KOMPÓTY**

*KOMPOTY, COMPOTES, KOMPOTEN*

100g	<b>Višňový, marhuľový, broskyňový, ananásový, mandarínkový, jahodový</b> <i>Kompot z wiśni, moreli, brzoskwiń, ananasa, mandarynek, truskawky</i> <i>Sour cherry, apricot, peach, pineapple, mandarin, strawberry</i> <i>Sauerkirsch, Aprikosen, Pfirsich, Ananas, Mandarinen, Erdbeeren</i>	<b>2,00 €</b>
------	---	---------------

## ŠALÁTY

SALATKI, SALADS, SALATE

310g	<b>Obloha veľká</b> (uhorky, paprika, paradajky, mrkva, kukurica) <b>2,00 €</b> Salatka duža Big garnish (cucumber, pepper, tomatoes, carrot) Große Garnierung (Gurken, Paprika, Tomaten, Möhren, Mais)	
100g	<b>Mrkvový s jablkami</b> Surówka z marchwi z jabłkami Carrot and Apple Möhrensalat mit Apfel	<b>0,95 €</b>
150g	<b>Miešaný (kapusta biela, červená, mrkva)</b> Salatka mieszana (kapusta biała, czerwona, marchew) Mixed salad (white cabbage, red cabbage, carrot) Gemischter Salat (Weißkohl, Rotkohl, Möhren)	<b>1,00 €</b>
150g	<b>Paradajkový šalát</b> Salatka pomidorowa Tomato salad Tomaten Salat	<b>1,00 €</b>
150g	<b>Uhorkový šalát</b> Salatka z okurek Cucumber salad Gurken Salat	<b>0,95 €</b>
300g	<b>Šalát z čerstvej zeleniny so syrom</b> Salatka se serem Salad with cheese Salat aus frische Gemüse mit Käse	<b>2,00 €</b>

Váha mäsa po tepej úprave / váha mäsa v surovom stave. Ceny jedál sú uvedené bez príloh  
Ceny kalkuloval: Anna Berešiková, dňa 1.1. 2011. Zodpovedný vedúci: Eva Mičová  
Ceny dohodou

The weight of the meat is given for raw meat. Meal prices do not include side dishes  
Prices calculated by Anna Berešiková the 1th of January, 2011. Manager in charge: Eva Mičová  
Prices set by agreement

Das Fleischgewicht wird im rohen Zustand angegeben. Die Preise für die Gerichte sind ohne  
Beilagen angegeben.  
Die Preise wurden berechnet von Anna Berešiková 1.1. 2011. Verantwortlicher Leiter: Eva Mičová  
Preise gemäß Vereinbarung



## **NÁPOJOVÝ LÍSTOK**

KARTA NAPOJÓW, DRINK MENU, GETRÄNKE KARTE

### **APERITÍVY**

APERITIFY, APERITIVES, APERITIVS

0,1l	<b>Cinzano bianco s citrónom</b>	1,49 €
	<i>Cinzano bianco z cytryną</i>	
	<i>Cinzano bianco with lemon</i>	
	<i>Cinzano bianco mit Zitrone</i>	
0,1l	<b>Cinzano extra dry s citrónom</b>	1,49 €
	<i>Cinzano extra dry z cytryną</i>	
	<i>Cinzano extra dry with lemon</i>	
	<i>Cinzano extra dry mit Zitrone</i>	
0,1l	<b>Cinzano rosso s citrónom</b>	1,49 €
	<i>Cinzano rosso z cytryną</i>	
	<i>Cinzano rosso with lemon</i>	
	<i>Cinzano rosso mit Zitrone</i>	
0,1l	<b>Campari s citrónom</b>	1,49 €
	<i>Campari z cytryną</i>	
	<i>Campari with lemon</i>	
	<i>Campari mit Zitrone</i>	

## **BIELE VÍNA**

WINA BIALE, WHITE VINES, WEISS WEINE

0,1l	<b>Víno biele rozlievané</b>	0,66 €
	<i>Wino biale rozlewane</i>	
	<i>White wine, served poured</i>	
	<i>Weißwein offen</i>	
0,1l	<b>Biele víno varené</b>	0,73 €
	<i>Wino biale grzane</i>	
	<i>White wine - boiled</i>	
	<i>Glühwein aus Weißwein</i>	
0,75l	<b>Rizling vlašský - vinum</b>	6,31 €
	<i>Rizling wlaszski</i>	
	<i>Wälschriesling</i>	
0,75l	<b>Rulandské biele - mikulov</b>	6,31 €
	<i>Rulandzkie biale</i>	
	<i>Ruländer Weiss</i>	
0,75l	<b>Chardonnay</b>	6,31 €
	<b>Mrva &amp; Stanko</b>	
0,75l	<b>Veltínske zelené - neskorý zber</b>	12,61 €
	<i>Weltlinske zielone - późny zbiór</i>	
	<i>Veltlin green - late harvest</i>	
	<i>Grüner Veltliner - späte Auslese</i>	

0,75l	<b>Sauvignon - neskorý zber</b>	13,94 €
	<i>Sauvignon - późny zbiór</i>	
	<i>Sauvignon - late harvest</i>	
	<i>Sauvignon - späte Auslese</i>	
0,75l	<b>Rulanské šedé - výber z hrozna</b>	12,95 €
	<i>Rulandzkie szare - wybór z winogron</i>	
	<i>Rulandské šedé - grape selection</i>	
	<i>Ruländer grau - Auslese</i>	

*(ďalšie vína máme na požiadanie vo vínnej karte)*

#### **ČERVENÉ VÍNA**

*WINA CZERWONE, RED WINES, ROTWEINE*

0,1l	<b>Víno červené rozlievané</b>	0,76 €
	<i>Wino czerwone rozlewane</i>	
	<i>Red wine, served poured</i>	
	<i>Rotwein offen</i>	
0,1l	<b>Červené víno varené</b>	0,83 €
	<i>Wino grzane czerwone</i>	
	<i>Red wine - boiled</i>	
	<i>Glühwein aus dem Rotwein</i>	
0,75l	<b>Frankovka modrá - Mikulov</b>	6,64 €
	<b>Mrva &amp; Stanko</b>	

0,75l **Frankovka - neskorý zber** 14,27 €

*Frankovka - póżny zbiór*

*Frankovka - late harvest*

*Fränkisch späte Auslese*

0,75l **Cabernet - póżny zbiór**

*Caberner - late harvest*

*Cabernet - späte Auslese*

*(ďalšia ponuká vín je vo vínnej karte)*

**ŠUMIVÉ VÍNA**

**SZAMPAN, SPARKLING WINES, SEKT/PERLWEIN**

0,75l **Hubert - brut** 7,63 €

0,75l **Hubert - polosladké** 7,63 €

*Hubert - pólslodkie*

*Hubert semisweet*

*Hubert - trocken*

0,75l **Hubert de luxe** 8,30 €

### **LIKÉRY**

LIKERY, LIUERS, LIKÖRE

4 cl	<b>Griotka</b>	0,83 €
	<i>Griotte</i>	
	<i>Kirschwasser</i>	
4 cl	<b>Bailey`s</b>	1,99 €
4 cl	<b>Malibu</b>	1,99 €

### **KOŇAKY**

**BRANDY**

4 cl	<i>Soberano</i>	1,49 €
4 cl	<i>Metaxa*****</i>	2,32 €
4 cl	<i>Karpatské brandy špeciál</i>	2,82 €

### **WHISKY ORIGINAL**

4 cl	<i>Jack Daniels</i>	3,65 €
4 cl	<i>Jim Beam</i>	2,32 €
4 cl	<i>Jameson</i>	2,99 €
4 cl	<i>Johnie walker - red label</i>	2,32 €

## **ALKOHOLICKÉ NÁPOJE**

NAPOJE ALKOHOLWE, ALCOHOLIC BEVERAGES,

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<i>4 cl</i>	<i>Vodka Absolut</i>	<i>1,99 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Vodka Saint nicolaus - jemná</i>	<i>1,16 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Borovička spišská</i>	<i>1,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Borovička Koniferum</i>	<i>1,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Slivovica Bošácka - 52°</i>	<i>1,66 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Slivovica Zbojnícka - 52°</i>	<i>1,66 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Hruškovica Spišská</i>	<i>1,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Malinovica</i>	<i>1,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Gin Nicolaus</i>	<i>1,33 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Gin Beefeater</i>	<i>2,32 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Tuzemský Um Nicolaus</i>	<i>1,33 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Tequila Olmeca strieborná</i>	<i>2,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Tequila Olmeca zlatá</i>	<i>2,66 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Fernet stock</i>	<i>1,33 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Fernet stock citrus</i>	<i>1,33 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Demänovka sladká</i>	<i>1,33 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Demänovka horká</i>	<i>1,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Becherovka</i>	<i>1,66 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Jagermeister</i>	<i>2,49 €</i>
<i>4 cl</i>	<i>Tatranský čaj</i>	<i>1,49 €</i>

**PIVO**

*PIWO, BEER, BIER*

<b>0,5l</b>	<b>Zlatý bažant 12° - čapované</b>	<b>1,36 €</b>
	<i>Zlatý bažant 12°- nalewane</i>	
	<i>Zlatý bažant 12°- tapped</i>	
	<i>Zlatý bažant 12°- Zapfenbier</i>	
<b>0,3l</b>	<b>Zlatý bažant 121 - čapované</b>	<b>0,90 €</b>
	<i>Zlatý bažant 12°- nalewane</i>	
	<i>Zlatý bažant 12°- tapped</i>	
	<i>Zlatý bažant 12°- Zapfenbier</i>	
<b>0,5l</b>	<b>Kelt 10°- čapované</b>	<b>1,10 €</b>
	<i>Kelt 10°- nalewane</i>	
	<i>Kelt 10°- tapped</i>	
	<i>Kelt 10°- Zapfenbier</i>	
<b>0,3l</b>	<b>Kelt 10°- čapované</b>	<b>0,70 €</b>
	<i>Kelt 10°- nalewane</i>	
	<i>Kelt 10°- tapped</i>	
	<i>Kelt 10°- Zapfenbier</i>	
<b>0,5l</b>	<b>Pilsner Urquell 12°- fľaškové</b>	<b>1,49 €</b>
	<i>Pilsner Urquell 12°- butelkowe</i>	

*Pilsner Urquell 12°- bottled*

*Pilsner Urquell 12°-Flaschenbier*

**0,33l      *Zlatý bažant - nealko*      **1,33 €****

*Zlatý bažant - bezalkoholove*

*Zlatý bažant - non alcoholic*

*Zlatý bažant - alkoholfrei*

**0,33l      *Zlatý bažant - tmavé pivo*      **1,00 €****

*Zlatý bažant - temny*

*Zlatý bažant - dark beer*

*Zlatý bažant - dunkel*



**NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE**

NAPOJE BEZALKOHOLOVE

NON - ALCOHOLIC BEVERAGES

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

***Nesýtené nápoje***

*Napoje niegazowane*

*Non - carbonated beverages*

*Getränke ohne kohlenäure*

**0,2l      *Jupi džul' 100%*      **1,06 €****

*(pomaranč, multivitamin, jahoda*

*broskyňa, čierna ríbezľa, jablko, ananás,*

*grapefruit, hruška)*

*Sok Jupi 100%*

*(pomaranča, multivitamina, truskawka,*

*brzoskwinia, czarna porzeczka, jablko, ananas,*

*grapefruit, gruszka)*

*Jupi juice 100%*

*(orange, multivitamin, strawberry, peach,*

*Black currant, apple, grapefruit, pear, pineapple)*

*Jupi Saft 100%*

*(Orange, Multivitamin, Erdbeere, Pfirsich, Schwarze*

*Johannisbeere, Apfel, Ananas, Graperuit, Birne)*

### **Sýtené nápoje**

*Napoje gazowane*

*Carbonated beverages*

*Kohlensäurehaltige Getränke*

<b>0,33l</b>	<b>Kofola</b>	<b>1,00 €</b>
	<i>Chito tonic</i>	<i>0,93 €</i>
	<i>RC Cola</i>	<i>0,93 €</i>
	<i>Orangina</i>	<i>0,93 €</i>
<b>0,25l</b>	<b>Vinea</b>	<b>1,00 €</b>
<b>0,33l</b>	<b>Pramenitá voda Rajec</b>	<b>0,83 €</b>
	<b>(sýtená, jemne sýtená, nesýtená)</b>	
	<i>Woda mineralna Rajec</i>	
	<i>Rajec mineral water</i>	
	<i>Mineralwasser Rajec</i>	
<b>0,33l</b>	<b>Pramenitá voda Rajec ochutená</b>	<b>0,96 €</b>
	<i>Woda mineralna Rajec apetyczna</i>	
	<i>Mineral water - sweet</i>	
	<i>Mineralwasser Rajec mit schmack</i>	

<b>0,1l</b>	<b>Minerálna voda rozlievaná</b>	<b>0,20 €</b>
	<i>Woda mineralna</i>	
	<i>Mineral water</i>	
	<i>Mineralwasser</i>	
<b>0,1l</b>	<b>Kofola čapovaná</b>	<b>0,20 €</b>
	<i>Kofola nalewana</i>	
	<i>Tapped kofola</i>	
	<i>Cola,,Kofola" gezapft</i>	

#### **Teplé nápoje**

<b>Espresso</b>	<b>1,10 €</b>
<b>Viedenská káva</b>	<b>1,23 €</b>
<i>Kawa po viedeńsu</i>	
<i>Viennese coffe</i>	
<i>Wiener Kaffe</i>	
<b>Turecká káva</b>	<b>0,83 €</b>
<i>Kawa po turecku, Turkisch coffe</i>	
<b>Latte káva</b>	<b>1,29 €</b>
<i>Latte, Milchkaffe</i>	
<b>Cappuccino</b>	<b>1,16 €</b>
<b>Horúca čokoláda</b>	<b>0,96 €</b>
<i>Goraca czekolada</i>	

<i>Hot chocolate</i>	
<i>Heiße schokolade</i>	
<b>Horúce jabĺčko</b>	<b>0,83 €</b>
<i>Gorace jabluszko</i>	
<i>Hot Apple</i>	
<i>Heißer Apfel</i>	
<b>Čaj podľa vlastného výberu</b>	<b>0,80 €</b>
<i>Herbata według własnego wyberu</i>	
<i>Tee nach Ihrer Wahl</i>	
<i>Tea</i>	

#### **OSTATNÉ**

<b>50 g</b>	<b>Pražené mandle</b>	<b>1,16 €</b>
	<i>Migdalý slone</i>	
	<i>Salted almonds</i>	
	<i>Gesalzene Mandeln</i>	
	<b>Med</b>	<b>0,20 €</b>
	<i>Honey</i>	
	<i>Honig</i>	
	<b>Smotana do kávy</b>	<b>0,10 €</b>
	<b>Smietana do kawy</b>	
	<i>Coffe milk</i>	
	<i>Milch sahne</i>	

<sup>49</sup> *Janosikova koliba, vitajte v obci Terchová, Vrátna - Úvodná stránka* [online]. [2012] [cit. 2014-03-14]. Dostupné z: <http://www.janosikovakoliba.sk/index.php>

## Príloha C – Jedálny lístok a nápojový lístok reštaurácie 21

21 a magyar vendéglő  
Nyitva minden nap 11 – 24h  
www.21restaurant.hu

# 21 ÉTLAP

Budai Vár, Fortuna u. 21.  
Tel/fax: +36 1 202 2113  
info@21restaurant.hu

### LEVESEK

„Újházi” tyúkhúsleves	1580
Gulyásleves	1680
Napi leves	1390

NAPI MENÜ AJÁNLATUNKAT  
KIEMELTEN,  
A TÁBLÁKON OLVASHATJÁK!

### KÖRÉT SALÁTÁK

Tejfeles uborkasaláta	890
Vegyes zöld saláta	990
Cékla saláta	990

Kosár házi kenyér \_\_\_\_\_ 470

### DESSZERTEK

21-es Somlói	1390
Napi torta	1390
Túrógombóc	1390
Sajttal	3890

Hyena vagy félig átsült  
húsok, szárnyasok fogyasztása növeli  
az élelmiszer eredetű  
megbetegedések kockázatát,  
különösen ha Önnek egyéb  
egészségügyi problémája is van.  
Kérjük vegye figyelembe, hogy egyes  
ételeink nyomokbanogyoróféléket  
tartalmazhatnak.

### ELŐÉTELEK/KÖNYVEK FŐÉTELEK

Előé. / Főé.

Petrezselymes „puding” grillezett rákkal	2860
Jiddish kacsamáj pástétom hagymabefőttel	2940
Marhatatar paprikás majonézzel	2840
Magyar bisztrótál	2990
Hortobágyi palacsinta	2290/2960
Zelleres bodzás derelye roston sült kacsamájjal	2840/3740
Leveles saláta sült juhsajttal és paradicsombefőttel	3280
Kacsa saláta	3280
Roston sült fogas juhsajtos burgonyagombóccal	4290
Pirított csirke supreme laskagombás házi szélesmetélttel	3890

### A 21 KLASZTIKUSAI

Rácharcra	3690
Moulard kacsamell roston,ogyorós nudlival és édes-csípős mártással	3940
Bárányborda zsályás burgonyával	5360
Rántott hús burgonyapürével	3460
Gulyásleves fazékban	2760
Csirkepaprikás vajos galuskával	3760
Malacpörkölt vajos burgonyával	3960

21 a magyar vendéglő

Nyitva minden nap 11 – 24h

www.21restaurant.hu

# 21 BOR ÉS ITALLAP

Budai Vár, Fortuna u. 21.

Tel/fax: +36 1 202 2113

info@21restaurant.hu

21 világotás / Bolyki János, Eger	0.2 l	0.75 l		Mollevár, Somló	0.2 l	0.75 l
• 21 fehér, királyleányka/2012	1,490	5,300		• Márslevelű/2011		11,550
• 21 rosé/2012	1,490	5,300		Weninger, Sopron		
• 21 vörös, kékrankos cuvée/2009	1,570	5,700		• Syrah/2010		10,900
• 21 gyűjtői hárslevelű/2011	1,360/1 dl	8,900		• Spérn Steiner Kékrankos/2009		15,900
• 21 gyűjtői kékrankos/2006/2009	1,460/1 dl	9,800		Péspi, Sopron		
Sandéhl, Badacsony				• Kópár/2010/11	1,580	5,490
• Rajnai Rizling-silver/2008		10,260		• Mágus Cuvée/2009		9,990
Bakó Ambrus, Badacsony				Meisann, Szekszárd		
• Olaszrizling/2012		8,640		• Merlot/2012	1,950	6,800
• Kéknyelű/2012		8,640		• Birtokbor/2009		9,900
Légli Ottó, Balatonboglár				• Franciscus/2008/09		13,990
• Chardonnay/2011	2,280	7,880		• Barbár/2009		16,900
• Benyászó Olaszrizling/2011		8,640		Posta Borház, Szekszárd		
• Charlesa/2009		11,900		• Kadarka/2011	2,250	7,900
• Rosé/2012		5,780		Maurer Oszkár, Szerémség		
Konyári Pince, Balatonlelle				• Fodor Olaszrizling/2011		7,490
• Szárhegy/2011		11,940		• Kadarka Siller/2012		6,490
• Cabernet-Syrah/2009		10,980		Bodrog Borműhely, Tokaj		
Gál Tibor, Eger				• Márslevelű/2011		8,640
• Egri Csillag/2012		5,900		Dobogó Pincészet, Tokaj		
St. Andrea, Eger				• Satóbbi/2010/11		5,990
• Napbor/2012		6,800		Oremus, Tokaj, Tokaj		
• Pinot Noir/2011	1,550/1 dl	10,800		• Mandolás/2011		8,990
• Áldás/2011 (Bikavér limited edition)		10,900		• Cuvée (késői szüret)/2007/10	1,390/5 cl	
• Hangács/2009 (Bikavér Superior)		12,800		• 3 Puttonyos Aszú/2007	1,490/5 cl	
• Merengő/2009 (Bikavér Superior)		18,990		• 5 Puttonyos Aszú/2006	2,760/5 cl	
Szentesi József, Etyek-Buda				Günzer Zoltán, Villány		
• Zöld Veltelini/2011		11,280		• Kadarka/2011		9,880
• Rajnai Rizling „Bátus”/2009/11		11,480		• Ördögárok/2008		11,900
Kertész Pincészet, Etyek-Buda				Kiss Gébor, Villány		
• Szürkebarát/2011		7,900		• Cabernet Sauvignon/2011		10,900
• Sauvignon Blanc/2009		7,900		Szemes József, Villány		
Bott Frigyes, Muzsina				• Dél/2011		10,900
• Szenvedély/2011		9,900		Bussay László, Zala		
• Kékrankos/2011		10,900		• Szürkebarát/2010	1,080/1 dl	7,270
Apátsági Pincészet, Pannonthalma				Hársó borok/Pezsgő		
• Pinot Noir/2011		10,980		• Baborék	980/1 dl	6,740
Apátsági Pincészet, Somló				• Törley Chardonnay Brut		9,460
• Juhfark/2011	1,590/1 dl	11,280		• Szentesi Hamburgi Muskotály		8,440
				• Kertész Carla (rosé)	980/1 dl	6,740
PÁRLATOK, LIKŐRÖK	4cl	Tullamore Dew	1,340	Schwegges	0.25l/ 690	
Vilmoskörte	1,100	Glenfiddich 12 years	1,580	Frissen facsart narancs	0.2l / 980	
Zwack Unicum	1,160	SÖRÖK		Rostos gyümölcslevek	0.2l / 690	
Zwack Unicum Silva	1,160	Csapolt Dreher	0.3l/0.5l 760/990	Red Bull	0.25l/ 990	
Bailey's 6cl, Cointreau	1,160	Dreher Bak	0.5l / 890	Kristályvíz	0.3l / 690	
Jägermeister	1,160	Dreher Alkoholmentes	0.33l/890	Szentkirályi ásványvíz	0.75l/1180	
Vodka: Absolut, Bols	1,180	Pilsner Urquell	0.33l/890	Aperol Spritz	1,490	
Russky Standard Vodka	1,480	HB Weissbier	0.5l / 990	Zwack Szóda	1,690	
Non Varedero Rum	1,180	KÁVÉ, TEA		Üzletvezető: Bihari Balázs		
Gin: Gordon's, Bols	1,180	Espresso	590	Kreatív séf: Litemszki Zsolt		
Bombay Sapphire Gin	1,880	Espresso Doppio	790	Séf: Rácz Krisztián		
Tanqueray Gin	2,380	Nosszú kávé	590	Árunk forintban értendők, a számla		
Jose Cuervo Tequila	1,180	Espresso Macchiato	590	wégszszeghez 13t felszolgálati díjat		
PÁLINKA	4cl	Latte Macchiato, Melange	690	számítunk fel.		
Sziverosító	1,480	Cappuccino	690			
Árpád Vadász	1,480	Jeges kávé	890			
Árpád Prémium	1,480	Szálas teák	690			
Árpád Malva	2,230	Forró csokoládé	890			
Árpád Prémium	1,480	Ír kávé	1260			
COGNAC, SPANERT	4cl	ÜDÍTŐK				
Metaxa 5 stars	990	Názi készítésű limonádék	0.45l/1190			
Remy Martin VSOP	2,640	Názi készítésű jeges tea	0.3l / 790			
WHISKY	4cl	Prémium szörpök	0.3l / 690			
Johnnie Walker Red/Black	990/ 1,340	Pepsi/Peppi Light	0.25l/ 690			
Jack Daniel's	1,340					

## **BIBLIOGRAFICKÉ ÚDAJE**

Meno autora: Erik Soboš

Obor: MCR

Forma štúdia: prezenčná

Názov práce: Ponuka národnej gastronómie na trhu cestovného ruchu

Rok: 2013/2014

Počet strán bez príloh: 45

Celkový počet strán príloh: 29

Počet titulov slovenských použitých zdrojov: 2

Počet titulov zahraničných použitých zdrojov: 8

Počet internetových zdrojov: 9

Vedúci práce: Doc. Ing. Ľubomír Kmeco, PhD.