

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra sociologie, andragogiky a kulturní antropologie

TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ
TRADITIONAL CZECH CUISINE

Bakalářská diplomová práce

Ilona Navrátilová

Vedoucí bakalářské diplomové práce: PhDr. Helena Kubátová, Ph.D.

Olomouc 2015

Prohlašuji, že jsem tuto práci vypracovala samostatně a pouze s použitím literatury a dalších zdrojů, které jsou uvedeny v seznamu citované literatury.

V Olomouci dne 20. března 2015

.....

Ráda bych na tomto místě poděkovala své vedoucí bakalářské práce PhDr. Heleně Kubátové, Ph.D., za odborné vedení, trpělivost a rady při zpracování této práce.

V Olomouci dne 20. března 2015

Obsah

| | |
|---|----|
| Úvod | 6 |
| Teoretická část | 7 |
| 1. Charakter české lidové kuchyně | 7 |
| 1.1. Tradiční suroviny | 7 |
| 1.2. Strava během dne | 9 |
| 1.3. Chléb | 10 |
| 2. Sváteční pokrmy | 12 |
| 2.1. Velikonoce | 12 |
| 2.2. Vánoce | 14 |
| 2.3. Nový rok | 15 |
| 2.4. Masopust | 16 |
| 2.5. Svatba | 17 |
| 3. Regionální Pokrmy | 18 |
| 3.1. Středočeský kraj | 18 |
| 3.2. Plzeňský kraj | 19 |
| 3.3. Ústecký kraj | 19 |
| 3.4. Karlovarský kraj | 20 |
| 3.5. Jihočeský kraj | 20 |
| 3.6. Pardubický kraj | 21 |
| 3.7. Královehradecký kraj | 21 |
| 3.8. Liberecký kraj | 22 |
| 3.9. Vysočina | 23 |
| 3.10. Zlínský kraj | 23 |
| 3.11. Olomoucký kraj | 24 |
| 3.12. Jihomoravský kraj | 25 |
| 3.13. Moravskoslezský kraj | 26 |
| 3.14. Srovnání Čech, Moravy a Slezska | 27 |
| 4. Národní kuchyně | 28 |
| 4.1. Německá kuchyně | 28 |
| 4.2. Rakouská kuchyně | 29 |

| | | |
|--------|--|----|
| 4.3. | Polská kuchyně | 30 |
| 4.4. | Slovenská kuchyně | 31 |
| 4.5. | Srovnání národních kuchyní | 32 |
| 5. | Současný trend jako odklon od tradiční kuchyně | 34 |
| 5.1. | Vegetariánství | 34 |
| | Empirická část..... | 36 |
| 6. | Projekt výzkumu | 36 |
| 6.1. | Předmět empirického šetření..... | 36 |
| 6.2. | Cíl empirického šetření..... | 36 |
| 6.3. | Metodika empirického šetření..... | 37 |
| 6.4. | Výzkumný soubor..... | 38 |
| 6.5. | Hypotézy..... | 38 |
| 6.6. | Předvýzkum | 40 |
| 7. | Sběr dat | 42 |
| 8. | Analýza dat | 42 |
| 8.1. | Ověřování vlastních hypotéz..... | 42 |
| 8.2. | Srovnání výsledů dvou výzkumů..... | 46 |
| 8.2.1. | Příprava tradičních jídel..... | 47 |
| 8.2.2. | Znalost a četnost vaření konkrétních jídel | 49 |
| 8.2.3. | Hodnocení tradiční české kuchyně | 50 |
| 9. | Shrnutí výsledků | 52 |
| | Závěr | 53 |
| | Anotace | 54 |
| | Seznam literatury | 56 |
| | Seznam tabulek a grafů..... | 60 |
| | Přílohy..... | 61 |

Úvod

„Řekni mi, co jíš, a já ti povím, kdo jsi“ – takto by mohl znít hravý podtitul stati, kterou máte před sebou; ale nezní tak z jednoho prostého důvodu a to, že se tato práce zabývá retrospektivním pohledem do doby kolem 19. století více než stravou dnešních dnů. Nelze se přitom, že součástí naší kultury je i kultura vaření, která nás do jisté míry formuje a utváří, a tak jak se vyvíjí lidská kultura, vyvíjí se i kultura vaření. Vlivem měnících se životních podmínek zanikly striktní rozdíly mezi stravou jednotlivých národů, a pochopitelně i rozdíly mezi jednotlivými regiony v rámci jednoho národa. Zbylé střípky tradičních stravovacích návyků můžeme v současnosti pozorovat na vesnicích; ve městech jsme už do velké míry konfrontováni s novými kulinárními technologiemi, světovými kuchyněmi či exotickými surovinami, a tak naše prostá lidová strava jde do ústraní.

Cílem této práce je popsat českou tradiční kuchyni, tedy suroviny a pokrmy, kterými se stravovalo v době minulé a vůbec zjistit, co se pod souslovím tradiční česká kuchyně skrývá a jak se k ní staví studenti vysoké školy.

V první části práce se zabývám tradičními aspekty naší kuchyně, porovnávám ji s kuchyněmi našich sousedních států, které se v historii navzájem ovlivňovaly, a je zřejmé, že se tento vliv odrazil i v kuchařském umění. Na závěr teoretické části je udělán exkurz do současnosti, kde představuji vegetariánství jako český trend, který zastínil klasickou stravu.

V empirické části, která je rozdělena do dvou navazujících úseků, zjišťuji názory studentů bakalářského studia oboru sociologie a andragogika na filozofické fakultě Univerzity Palackého na tradiční pokrmy a vegetariánství, jejich znalosti regionálních pokrmů a četnost vaření tradičních svátečních pokrmů v jejich domácnostech, kdy vybrané výsledky porovnávám s výsledky šetření společnosti Centrum pro výzkum veřejného mínění, které se konalo v roce 2003 v rámci výzkumu Naše společnost 2003.

Teoretická část

1. Charakter české lidové kuchyně

Chceme-li nahlédnout pod pokličku české gastronomie, nemůžeme odstoupit od vlivů, které přicházely (a přicházejí) zvenčí, nebo od přírodních podmínek, ve kterých se Česká republika nachází. Různorodost jídel jednotlivých národů je utvářena hned několika faktory zároveň, z nichž za zmínku stojí především geografická poloha¹, přírodní bohatství, zvyky a tradice daného národa (kraje), delší výčet by pak mohl obsahovat například převládající náboženství, pověry či hustotu osídlení (Řešátko, Nodl 1993, s. 158).

Česká republika, jakožto středoevropský stát, se vyznačuje převážně hornatou krajinou s velkým množstvím lesů, které jsou protkány a lemovány vodními proudy větších i menších řek. Tyto přírodní podmínky, ve kterých se český národ formoval, determinovaly potravu, kterou měl český člověk k dispozici. Jak říká Úlehová-Tilschová: „Také v našich krajích dospěl lid dlouhým vývojem k určité formě stravy, jež nejlépe odpovídá i po zdravotní stránce jak daným podmínkám přírodním, tak poměrům hospodářským“ (Úlehová-Tilschová 2011, s. 12).

1.1. Tradiční suroviny

Tradiční česká jídla většinou sestávala ze surovin, které bylo možné vypěstovat doma. Jednalo se tak zejména o obilí, ze kterého se připravovaly různé kaše (jahelná, ovesná, pohanková), luštěniny², brambory, kořenovou zeleninu či ovoce, které bylo možné vypěstovat doma (jablka, hrušky,

¹ Není divu, že naše strava není bohatá na středomořské ryby či dary moře, které obsahují toliko prospěšných látek a tak jsou stále častěji doporučovány výživovými poradci. Dnes, otevření celému světu, se i tyto nezvyklé suroviny dostávají na pulty našich řetězců, však stále konzervativní Češi jsou ohledně koupě skeptičtí.

² Dle Zigmunda Wintera se hrách na stole objevoval tak často, až se Čechy začaly nazývatí zemí hrachovou (Winter 1892, s. 13).

švestky) nebo nasbírat v lese (borůvky, maliny) stejně jako houby. O obilninách se zmiňuje i Zdeněk Zíbrt ve své knize Staročeské umění kuchařské a uvádí, že „jídla prosná (z prosa) byla nejoblíbenější částí slovanské kuchyně, ať již ve způsobu prosného pečiva nebo prosné kaše (Zíbrt 2012, s. 35).

Mezi typická moučná jídla patří koláče a buchty, které se dříve pekly jako hlavní chod na oběd, jemuž většinou předcházela hustá polévka. Koláče a buchty se tradičně plnily mákem, tvarohem a povidly. Tradiční specialitou se staly koblihy, které bývaly vyhlášenou laskominou po celé zemi. Dnes jsou běžně dostupné koblihy plněné marmeládou, avšak původně koblihy nabývaly zcela jiných podob. Staročeské koblihy se plnily mákem nebo povidly, rozporuplnou nádivkou byla nasekaná štiplavá řeřicha (Toufar 2004, s. 29).

Maso poskytoval chovaný dobytek a drůbež. Konzumace vepřového masa je dodnes spojována s tradičními zabíjačkami, které se konají v době masopustu. Oblibě se těšily i sladkovodní ryby, a to především na Třeboňsku. Tradice českého rybníkářství sahá až do 14. století, kdy se začíná chovat kapr, který je tak příznačný pro sváteční dny (Faktor, Žantovská 2007, s. 7). Kromě kapra se podávaly i jiné dostupné ryby, jako například candát, pstruh, okoun, štika nebo lín.

Ač by se na první pohled mohlo zdát, že zvěřiny bylo dostatek a tak si svoje čestné místo na talířích vydobyla snadno, není tomu tak. Viktor Faktor zdůvodňuje tento fakt tím, že příprava zvěřiny byla náročná a ne mnoho hospodyň umělo maso zpracovat tak, aby bylo chutné a lahodné. Nejčastěji se zpracovávalo maso kančí, snad pro podobnost k masu vepřovému (Faktor, Žantovská 2007, s. 198).³

³ Opačné stanovisko zaujímá Hana Švarcová, která píše: „Z masa teplokrevných zvířat najdeme v naší kuchařce nejčastěji zvěřinu, reprezentovanou především zajíci. Na stůl se ale dostávali i jeleni, kachny, koroptve, tetřevi, ptáčekové, jeřábi, srnky, prasata a dokonce i veverka“ (Švarcová 2007, s. 103).

1.2. Strava během dne

Naše kuchyně si potrpí na kaloricky bohatá, moučná jídla, čím je proslulá od 19. století. „...nezdravý způsob stravování, založený na hojnosti tuku a moučných jídel, na konzumaci tmavého masa a piva. Občané na ni ovšem lpěli, a pokud cestovali, bývali k jiným kulinárním zvyklostem nadměru kritičtí“ (Lenderová, Jiránek, Macková 2009, s. 129).

Od 19. století byla známá skladba jídel v průběhu dne, jak je známe dnes. Také jejich označení se ustálilo. Vrchní vrstvy obyvatelstva ovšem často nesnídaly, neboť věřili ve škodlivost třetího jídla. Lidé z privilegované vrstvy byli přesvědčeni, že po ránu je zažívání velice obtížným procesem a aby tělo nezatěžovali, radši vynechávali první jídlo dne a omezovali se na oběd s večeří. Pro nižší vrstvy, ve kterých lidé vykonávali fyzicky náročnou práci, bylo toto stanovisko nemyslitelné a jedli třikrát i vícekrát denně, pouze ovšem tehdy, když jim to jejich poměry a finance dovolily. Nižší vrstvy začínaly den *snídání*, *snídáním* či *posnídáním*, které obsahovalo housku či rohlík u těch, kteří si to mohli dovolit, suchý chléb tam, kde nebylo peněz nazbyt. Ke snídání se podíval čaj, káva, nebo alespoň kávovinová náhražka (Lenderová, Jiránek, Macková 2009, s. 130).

Paní Úlehová-Tilschová upozorňuje, že v dobách dávno minulých nebyvalo tak striktních rozdílů mezi snídání, obědem a večeří, třebaže přestávka mezi hlavními jídly byla rovnoměrná. Také se zmiňuje o kaších, které tvořily základ dne – dokládá to přísloví: „Kaše – strava naše“ (Úlehová-Tilschová 2011, s. 294). Mimo kaše se ke snídání podávaly i jiné pokrmy, jako například polévky, které především v době zimy zahřály. Dále pak brambory, vařené švestky a hrušky nebo zelí (tamtéž, s. 294).

Za hlavní jídlo dne byl, stejně jako dnes, považován oběd, který sestával z polévky a hlavního chodu, který obvykle obsahoval maso (Lenderová, Jiránek, Macková 2009, s. 130-131).

Česká tradiční kuchyně se pyšní velkým výběrem polévek. Většinou se vařily polévky „vodové“, nikoliv masité. K typickým českým polévkám

patří například bramboračka nebo česnečka. I české polévky se skládají ze surovin běžných, každé domácnosti snadno dostupných, tj. brambory a zelenina, vejce, houby, z dochucovadel potom česnek, libeček, kmín či majoránka. Kromě těchto přísad obsahovaly ještě závarku, často v podobě krup. Stávalo se, že polévky tvořily celý oběd, protože se k nim obvykle přikusoval chléb a tak se člověk najedl do sytosti. To dalo za vznik rčení „polévka je grunt“, neboť polévky byly chutné, syté i výživné. Paní Úlehová-Tilschová píše: „Polévka byla a je vedle chleba a bramborů vlastně hlavním jídlem. Bývala obyčejně k snídani, často k večeři a dosud je vždycky k obědu“ (Úlehová-Tilschová 2011, s. 302).

Hlavní chod býval sladký i slaný. Koláče, šišky s povidly nebo mléčná kaše zastupovala sladkou formu obědů. Fenomémem české kuchyně jsou stále kynuté knedlíky, upravené na sladko i na slaný způsob. Na sladko se plní většinou sezónním ovocem, jako jsou jahody, meruňky a švestky a doplňují se mákem, strouhaným perníkem nebo tvarohem s rozpuštěným máslem. V zimě, když nebylo čerstvého ovoce, se knedlíky plnily spařenými sušenými švestkami nebo hruškami. Knedlíky se také plní škvarky nebo uzeným masem a podávají se nejčastěji se zelím (Ječný, Gregorová 1999, s. 120).

Večeře se připravovaly jednodušší než oběd. Opět nezastupitelnou hodnotu sehrávaly polévky, které se však podávaly jiné než k obědu – ty rychlejší na přípravu. Obměnou polévky byl sýr s chlebem nebo tvaroh. V letních měsících se často k večeři podávalo mléko či podmáslí a k němu brambory nebo chléb (Úlehová-Tilschová 2011, s. 298).

1.3. Chléb

Z obilovin se pekl chléb, který je nepostradatelnou potravinou dodnes. Podle slov Veselské a Habustové můžeme chléb považovat za základ lidské stravy. „Ať už se stravovací zvyklosti v jednotlivých regionech od sebe jakkoliv odlišují, neboť jsou závislé na přírodních podmínkách pěstování

obilovin, pouze chleba nacházíme ve všech kulturních oblastech“ (Habustová, Veselská 2004, s. 15). Stejně jako se jiným chlebem stravovalo na vesnici a jiným ve městě, existovalo různých druhů chleba i v rámci národního srovnání. „Jižní národy a západní Evropané dávají přednost chlebu bílému z pšenice, Středoevropan si pochutnává na chlebu ze směsi mouky pšeničné a žitné a sever i východ Evropy stále v hojné míře jí chléb samožitný...“ (Řešátko, Nodl 1993, s. 5).

Třebaže chléb značil základní prvek lidské stravy, i o něj byla někdy nouze, a to především v horských oblastech kvůli ztíženým podmínkám pěstování obilí. Za dob nedostatku se dokonce k pečení chleba používala mouka ze sušených žaludů. (Úlehová-Tilschová 2011, s. 18–19).

Chléb je považován za základ lidové stravy a má symbolickou hodnotu. Chleba si v minulosti lidé velice vážili a k jeho úctě byly vychovávány i děti, které byly kárány, když jej ulamovaly a drobily. Chléb je součástí starého slovanského obyčeje, při kterém se chlebem se solí vítají návštěvy. Tento akt symbolizuje pohostinnost a má připomenout odkud jsme vyšli. Chléb představoval každodenní výživnou stravu a sůl byla znakem čistoty (Řešátko, Nodl 1993, s. 6).

Chléb měl své čestné místo na stole při každodenní stravě, kdy se často podával jako příloha k masům nebo hustým polévkám. Také se na krajíce chleba natíraly různé domácí pomazánky a máslo jak je obvyklé dnes. Chleba nebylo opomenuto ani při štědrovečerní večeři, kdy se hrával velkou roli pro nadcházející dobrý rok. Rodina se dělila o chléb s dobyt看em, aby přečkal zimu ve zdraví a neskonal a tím zajistil obživu pro další rok. Utroušené drobky našly taktéž svého využití – házelo se jich do ohně, aby byl oheň pouze k užitku a hospodáři neuškodil⁴ nebo se házely ke kmenům ovocných stromů, aby měly velkou úrodu (Habustová, Veselská 2004, s. 17-18).

⁴ Příbytky byly často stavěny ze dřeva, které snadno skonaly v důsledku ohně. Nebyla-li celá stavba ze dřeva, často obsahovala dřevěné části, jako je střecha, podlaha a další interiér. Jako ochrana proti bleskům a požárům se pokládal krajíc chleba za trám.

2. Sváteční pokrmy

2.1. Velikonoce

Stejně jako s jinými výročními svátky, tak i s Velikonoci je spjato mnoho kuchařských zvyků. Velikonocům předcházela čtyřicetidenní postní doba, kdy se nesmělo požívat živočišných produktů, a ve všech ohledech toto období prospívalo lidskému zdraví. Po masopustním hodování se jedla lehká, jednoduchá strava, převážně ovoce a zelenina, luštěniny, polévky a kaše. Věřící často jedli pouze jedenkrát denně a to večeři. Hojně se jedlo zelí, neboť se po zimě potřebovalo načerpat energie a dodat vitamínů. „Nejen čerstvé, ale i zkvašené zelí je typické pro českou kuchyni. Nastrouhané čerstvé zelí se šlapalo do dřevěného předem vypařeného sudu, vyloženého vinným listem, koprem, někde řízky řepy, sypalo se cibulí, solí a kmínem, někde se prokládala každá vrstva jablky nebo hruškami“, dodává Viktor Faktor (Faktor, Žantovská 2007, s. 192). Pokud se snídalo, často se podávala česnečka nebo syrovátka s chlebem (Toufar 2004, s. 76-78).

Velikonoce se slaví zpravidla na začátku jara, kdy se začíná probouzet příroda. Podle starých zvyků se na Velikonoce poprvé vařila polévka z čerstvých jarních bylinek – z libečku, řebříčku, z mladých kopřiv, ale i fialkového nebo jahodového listí (Úlehová-Tilschová 2011, s. 228). Etnografka Jiřina Lanhammerová dodává, že „Velikonoční hody nebyly žádným kulinářským zážitkem. Hodování lze vidět spíše v kontrastu s askezí předešlého postu – prostě v čase sytosti, než ve výběru velikonočních receptů“ (Lanhammerová 2004, s. 92). Pro Velikonoce jsou více typické zvláštní druhy pečiva, než klasická jídla. Snad jediným typickým teplým pokrmem, který se dochoval dodnes, je tzv. *hlavička* či *hlavnička*⁵, což je tradiční velikonoční nádivka. Jedná se o nákyp z několika druhů masa (zpravidla z masa uzeného a telecího), vajec a housek namočených v mléce, přičemž hlavním dochucovadlem jsou právě

⁵ Odvozeno od hlavního jídla

mladé zelené kopřivy, které dělají tuto nádivku Velikonoční. Jinde se tento pokrm nazývá *sekanice*, dělá se taktéž z masa, housek, a vajec, ale místo mladých kopřiv se požívá jiných bylin, převážně popenec (Úlehová-Tilschová 2011, s. 229).

Důležitou roli sehrávalo pečivo. Mazance patří dodnes k tradičnímu pečivu Velikonoc. Pro tvar bochníku dříve nesly jednoduše název *bochánky*. Marie Úlehová-Tilschová se zmiňuje, že jako připomínka ukřižování se mazance symbolicky nakrajují do kříže (Úlehová-Tilschová 2011, s. 231), ovšem Jiřina Langhammerová má pro tento jev vysvětlení jiné: „České tradiční pečivo bývá z kynutého těsta, obrazně připomínajícího svým kynutím a nabývajícím objemem – nabývání hodnot...Pokud se pečivo nepovedlo – srazilo, nevěstilo to nic dobrého. Požehnání tomuto pokrmu vtiskuje proříznutý kříž na vrcholu vyhlížející jako kostelíček na kopečku“ (Langhammerová 2004, s. 91). Těsto se podobá směsi na vánočku, je však žlutější díky většímu počtu použitých vajec, která jsou základem tradiční velikonoční kuchyně. Marie Úlehová-Tilschová taktéž dodává, že tato receptura je známa od 19. století. Předtím se totiž do směsi přidával tvaroh, mazance tak byly chuťově lepší a kypřejší (Úlehová-Tilschová 2011, s. 231).

Dlouho se uchovával zvyk jíst skutečného beránka, neboť se u nás hojně chovaly ovce. Na přelomu 19. a 20. století chov ovcí poklesl, a beránka si mohli dovolit pouze bohatší měšťané. Aby se zvyk udržel i na venkově, vypomáhali si vesničané jinak – tak, jako se pekly mazance a koláče, upekli se ve formě i beránek z těsta, s rozinkou místo oka (Toufar 2004, s. 109).

Dalším obřadním pečivem jsou jidáše různých tvarů. Podle lidových tradic se pekly ve škaredou středu. Jidáše mohou nabývat podoby plochého vdolku, který je propíchnán vidličkou nebo naryhován nožem. Jinde mají dosud tvar spirály, což symbolizuje hada jako zrádce. Obdobou je tvar spletené spirály, která připomíná provaz, na kterém se Jidáš oběsil. Upečené jidáše se podávají s medem (Úlehová-Tilschová 2011, s. 228).

2.2. Vánoce

Z křesťanského hlediska patří Vánoce mezi nejvýznamnější období v roce. O Vánocích se hoduje, což dokládá i méně známé přísloví: „Vánoce jsou Vánoce a pečeně je jejich sestra“ (Herynek 2010, s. 89). Stejně jako Velikonocům, i Vánocům předchází půst, který se však striktně nedodržoval ani dříve. Postilo se spíše jen z chudobných poměrů, aby více jídla zbylo na Štědrý den, protože Štědrovečerní večeře bývala nejbohatším jídlem v roce. Ke Štědrovečerní večeři se podávaly různé druhy jídel, od sladkostí po maso. Svě místo zaujímaly i houby. Nejznámějším pokrmem z hub je tradiční *kuba*, který se připravuje ze sušených hub a krup. Známe také název „černý kuba“, toto pojmenování se užívá dle použitých hub „modráků“⁶. V horských krajích se pak na Štědrý den peče hubník (houbenec, houbovec), což je vaječný svítek smíchaný s krupicovou kaší nebo rozmočeným pečivem a houbami. Další přísadou kuby i hubníku byl česnek, kterému se připisovala ochranná nebo ozdravující moc (Úlehová-Tilschová 2011, s. 239).

Houby dříve zaujímaly místo dnešního kapra. Ryby se jedly pouze sporadicky v rybníkářských oblastech, jinde nebyly běžnou záležitostí. Ryba se na štědrovečerní stůl dostává až začátkem 20. století. Dnes se za tradiční Štědrovečerní večeři považuje smažený kapr s bramborovým salátem. Kdo nerad kapra nebo ryby obecně, s chutí si usmaží řízek či vinnou klobásu (Stingová).

Štědrovečerní polévkou byla „šchedračka“. „...svého jména šchedračka zaslouží, neboť se vaří ze spousty přísad, z hrachu i čočky, suchých trnek (švestek) i hrušek, z bramborů i sušených hub, ze všeho dohromady, opravdu ve štědré a pestré směsici!“ (Úlehová-Tilschová 2011, s. 236). Dnes se Vánoce pojí s rybí polévkou, která se připravuje z ořezů štědrovečerního kapra.

⁶ Označení skupiny hub, kterým modrá poraněná dužina

K Vánocům neodmyslitelně patří pečení vánočního cukroví, které ovšem nemá dlouhou tradici. Cukroví, jaké známe dnes, se na stolech objevuje až od druhé poloviny 19. století, kdy si jej však mohl dovolit málokdo. Pečení cukroví bylo nákladným procesem, především kvůli ceně cukru. Pestrý výběr cukroví, který je typický pro dnešní oslavu Vánoc, se začal rozmáhat ve 20. století. Před tímto datem se připravovaly koláče, pekly vánočky a chléb, lívance a jablečné záviny, ale také perníčky, jejichž tradice sahá až do 14. století (Stingová). Dlouho tradici mají také oplatky a sušené ovoce. Oplatky obvykle představovaly první chod večeře. Namáčely se do medu, nebo se podávaly s česnekem, petrželovým či celerovým listem, nebo se zapékaly s bylinkami a představovaly tak pokrm, který měl dle pověr chránit zdraví (Úlehová-Tilschová 2011, s. 236–237). Sušené ovoce se pojídalo samotné nebo se z něj připravovala tzv. *muzika*, což je směs vařených švestek, hrušek a jablek, přidat se může také strouhaný perník a ořechy (tamtéž, s. 246).

Podle Herynka se na závěr večera podával čaj nebo punč, který byl doplněn sladkým pečivem. Vánočkám se říkalo jednoduše *housky* nebo *calty* a pekly se stejně jako dnes z kynutého těsta s rozinkami a posypané mandlemi. Nutno dodat, že na některých místech převládalo pečení domácího závínu místo vánočky (Herynek 2005, s. 27).

2.3. Nový rok

Jiřina Langhammerová ve své knize *Lidové zvyky* upozorňuje na fakt, že slavení Nového roku nemá v české lidové tradici dlouhého trvání: „Teprve 20. století a moderní život s vlivy sousedních zemí, přinesly tradici slavení posledního večera roku Silvestra, s přemírou jídla a pití, metáním prskavek a světlic o půlnoci“ (Langhammerová 2004, s. 303). Staré české přísloví říká „Jak na Nový rok, tak po celý rok“, proto by se na Nový rok neměla jíst žádná drůbež, aby s ní neuletělo štěstí, naopak by se měla vařit čočka, která má zajistit dostatek peněz během roku (Grimmichová 2013, s. 13).

2.4. Masopust

Masopust je období mezi Vánocemi a postní dobou předvelikonoční, které se vyznačuje veselím a hodováním. Z hlediska kalendářního se masopust váže především k měsíci lednu a únoru. Vyvrcholením je tzv. Tučný čtvrtek posledního týdne masopustu, kdy se pořádaly zabíjačky spojené s hostinou. Stínaly se hlavy kohoutům a beranům, tradiční zabíjačku však máme spojenou s popravou vepře. Proto se někdy masopustu přezdívá „vepřové hody“. Na zabíjačku se často sjížděla celá široká rodina, a když ne, tak se posílala výslužka.

Skladba jídel byla v různých krajích podobná. Zvláště oblíbený byl bůček, který se dusil na cibuli a podával se s chlebem. Někdy se také zamíchal s kyselou smetanou. Na oběd se podávala ovarová polévka s kroupami. Jinou variantou, možná typičtější zabíjačkovou polévkou, je tatáž polévka, ale navíc zavařená s prasečí krví. Tato polévka je díky krvi tmavé barvy a nese lidové pojmenování „prdeláčka“. Ovar měl i jiné využití – na Hané se podával se směsí nastrouhaného křenu a jablek a chlebem. Dalšími zabíjačkovými produkty pak byly tlačanky, jitrnice a jelita. Když masové hmoty na jelita zbylo a vepřových střívek bylo málo, vznikl tzv. *prejt*, který se peklo na pekáči. Prejtu se také někde říkalo „nevešlo“. Maso se také udilo, převážně pak slanina a klobásy (Toufar 2004, s. 28). Typickým produktem jsou ještě škvarky, což jsou zbytky tukové tkáně, které vzniknou vyškvařením vepřového sádla. Škvarky se mohou jíst podle chuti studené i teplé, často pouze dochucené solí a podávané s chlebem. Škvarky se mohou využívat i při pečení moučníků (Kusák).

O masopustu nechybělo ani sladké pečivo. Pekly se především koblihy plněné marmeládou nebo boží milosti, které se tvarovaly ze zbytků koblihového těsta, někdy těsta nudlového. Boží milosti nabývaly tvarů podle fantazie kuchařky, neplnily se ničím, zato se upečené bohatě obalovaly v cukru (Toufar 2004, s. 29).

2.5. Svatba

Největší a nejslavnější rodinnou událostí je svatba, která dříve trvala po tři dny. Ani chudé rodiny na svatbě nešetřily. Svatby se konaly často v době masopustu, protože to bylo nejvýhodnější z hospodářských důvodů – konala-li se zabíjačka, uspořilo se na práci s občerstvením spojené.

Svatební hostiny se v různých krajích mírně odlišovaly, však na žádné z nich nechyběla klasická skladba jídel: polévka, maso, pečivo. Tak se na vesnicích, kde se svatba konala zároveň se zabíjačkou, podávala polévka s kroupami, jinde se dělal slepičí vývar s nudlemi. Slepice byla symbolem plodnosti, a tak se novomanželům dávala darem, nebo se právě zpracovávala pro samotnou hostinu, nejčastěji na polévku. Dalším chodem bylo zpravidla maso: vepřová pečeně se zelím, hovězí maso v křenové omáčce, pečená kuřata, pečená husa s jablky či uzené maso s hrachem.

Slavnostním pokrmem bývala i krupičná kaše. Vařila se v mléce a sladila medem, aby nabyla na svátečnosti, tak se strouhala perníkem a sypala rozinkami. Zapékaná varianta se kdysi připravovala i na královských svatbách: „...do kaše, vařené ovšem v mléce, přidalo se mnoho vajec, cukru, hrozinek i koření a pak se ještě na dobře vymaštěném plechu zapékala, až měla křuplavou kůrku“ (Úlehová-Tilschová 2011, s. 285).

Důležitým prvkem je svatební pečivo. Jako jiné sváteční dny se pekly koláče nebo trdelníky, pro svatby však byly typické koláče obřích rozměrů, zvané *věnce*. Tento věnec zastával místo dnešního svatebního dortu. Stejně jako se dort rozděluje svatebčanům při hostině, rozkrajoval se i věnec. Spíše než na chuť koláče, pohlíželo se na vnější úpravu. Do koláčů bylo možno díky jejich velikosti vpichovat svíčky, zdobit je pentlemi nebo sušeným ovocem (Habustová 2004, s. 25). Tradice svatebních koláčů přetrvala v jiné podobě dodnes. Dnes se na svatby připravují malé svatební koláčky, které jsou plněné makovou, ořechovou nebo tvarohovou náplní.

3. Regionální Pokrmy

Každý jednotlivý kraj českého území je specifický svými přírodními, kulturními nebo historickými podmínkami a proto je pravděpodobné, že i jednotlivé regionální kuchyně se budou odlišovat ať už převládajícími surovinami nebo jen názvy jídel danými nářečími.

Nyní budeme poznávat tradiční regionální kuchyně českých krajů, vymezíme typické suroviny a pokrmy a názvy těchto jídel.

3.1. Středočeský kraj

Středočeský kraj je svou rozlohou největším samosprávním celkem, který navíc ze všech stran obklopuje Prahu. Blízkost městského prostředí Prahy měla vliv na skladbu jídelníčku, neboť se odsud mnoho receptů a surovin dostalo do ostatních oblastí středních Čech, převážně těch nížinatých a úrodnějších. V chudších podhorských oblastech byla strava jednodušší a účelnější. Z Prahy na venkov se dostalo povědomí například o cizokrajném koření, jako je vanilka, zázvor nebo skořice. V nížinatých oblastech, kde bylo dostatek obilí, převažovala moučná jídla. V chudších částech, kde se obilí nerodilo, se používaly spíše brambory, které nepronikly do svátečního jídelníčku, neboť byly považovány za stravu všedního dne. Běžné byly *volupsije* neboli brambory vařené ve slupce, ke kterým se podávalo máslo, tvaroh či slanina, v chudších domácnostech si vystačili se solí. V Polabí se uchytily tzv. *klofané* brambory (se zelím) nebo *hod'bidlo* (brambory s noky)⁷. Ve svátečních dnech nebo o nedělích se podávalo maso s různými omáčkami. O Velikonocích se peklo jehně nebo kůzle, při posvícení se připravovaly většinou husy a kachny, běžně dostupná byla i holoubata. K masům se podávaly známé omáčky: houbová, křenová nebo cibulová. V městském prostředí u štědrovečerního stolu nechyběla ryba,

⁷ Běžnější označení pro brambory s noky je *uhlířina* (tento název se užíval na Křivoklátsku a Kladensku)

na chudším venkově se místo ryby podával *houbový kuba*, kterému předcházela hrachová polévka (Kučerová 2006, s. 46–48).

3.2. Plzeňský kraj

Typickým produktem Plzeňského kraje je bezesporu pivo, které se využívá jako specifická ingredience v tamní gastronomii. Typická je staročeská pivní polévka podávaná s chlebem nebo pivní guláš. Ze sladkých jídel jsou známy Chodské koláče, které se dříve pekly o poutích či na svatbách. Tyto koláče se mazaly klasickou tvarohovou, makovou nebo povidlovou náplní, zato jsou charakteristické svou velikostí až 30 cm v průměru. Tradičním pečivem byly také *hněťnky*⁸, které dříve děti běžně nosily ochutnat do školy paním učitelkám.

Skladba denních jídel byla ovlivněna blízkostí hranic, a jak se recepty přenášely, tak se komolily jejich názvy. Noky nesly druhý název *špouclíky*, škubánkům se říkalo *knedlupraj* (Kučerová 2006, s. 42).

3.3. Ústecký kraj

V Ústeckém kraji se opět mocně projevuje sousedství Německa i vliv německého obyvatelstva na našem území. V důsledku asimilace německých receptů se na Vánoce připravovala *Mohnsuppe* (česky maková polévka), poté již klasická jáhlová kaše nebo jablkový štrůdl. Na Velikonoce se uchýtilo německé pečivo *Schneckenhäsl* (pečivo ve tvaru šnečích ulit) a *Goulttsche*, což bylo kynuté pečivo spletené do kruhu. Nezapomnělo se však ani na česká jídla: například české knedlíky a koláče se uchýtily i u německých rodin. Z masitých jídel si bohatí Němci oblíbili klasické *vepřo, knedlo, zelo*.

⁸ Jednalo se o křehké linecké těsto ve tvaru kytiček nebo srdcí zdobené cukrovou polevou

Tradici si udržela česneková omáčka s uzeným masem, kterou místní nazývali *huhňák*, na Chomutovsku se pekla směs brambor, česneku a švestek s názvem *švestková baba* (Kučerová 2006, s. 51 a 53).

3.4. Karlovarský kraj

Nejznámějším produktem Karlovarského kraje je tradiční bylinný likér becherovka, který se vyrábí již od počátku 19. století. Co se týče tradičních pokrmů, kuchyně tohoto kraje byla velice ovlivněna sousedním Německem. Vařila se především jídla z brambor, která nesla německá pojmenování. Typický je krušnohorský bramborák, který se nazývá *Klitscher*. Z vařených brambor se připravovala bramborová paštika, ze strouhaných syrových brambor se smažily zase bramborové koláčky. K typickým pokrmům tohoto lázeňského města patří dále vřídelní polévka, mrkvový dort nebo smetanová houbová omáčka s karlovarským knedlíkem. Atmosféru lázeňského prostředí nám připomínají lázeňské oplatky (Kučerová 2006, s. 17).

3.5. Jihočeský kraj

Kuchyně jihočeského kraje v minulosti kladla důraz na jednoduchost. Pokrmy se vařily ze surovin, které byly lidem běžně dostupné – obiloviny, luštěniny, zelí a brambory. Dominantu Jihočeského kraje tvoří rybníky, takže se hojně požívaly i ryby.

Jižní Čechy vystihují polévky, pokrmy z brambor a moučná jídla. K polévkám tak patří kmínová (*praženka*) nebo zelná (*couračka*). Brambory se vařily se zelím a cibulkou, dělaly se z nich placky nazývané *burášky* nebo se pekla bramborová buchta, tzv. *litá cmunda*, která obsahovala vejíčka, kvasnice, mouku a mléko jako obvyklá buchta, zvláštními surovinami však byly brambory a dochucovala jako česnek, majoránka a pepř. *Grenadýrmarš* nebo *uhlířina* se nazývaly vařené noky s cibulkou a sádlem, názvem *friko* se označovaly brambory na kyselo. Lidovou tradici kraje

zachovává sváteční pečivo, za zmínku stojí *trhnanec* neboli *šmorn* a skládaný povídlový nebo makový *měchura*. Podobným tradičním koláčem je dále *vočepák*, který měchuru přesahuje svojí velikostí a navíc je sypán rozinkami a mandlemi (Kučerová 2006, s. 5 a 6).

3.6. Pardubický kraj

Stejně jako v jiných krajích České republiky, byla i zde všední skladba jídel velmi skromná. Základ tvořily nespécifické vodové nebo mléčné polévky, kaše a chléb. Stravovalo se podobně jako v Královehradeckém kraji, za zmínku stojí *hubník* nebo *škubánky* vařené z brambor. Z České Třebové pochází „pečivo“ zvané *jabkance*. Tento název je odvozen od brambor, kterým se říkalo *zemská jablka*. Jednalo se tedy spíše než o pečivo, o bramborové placky, které se nadávaly tvarohem. Na Chrudimsku se využívalo brambor do podoby *řepáků*, kdy se uvařené brambory smíchaly s nastrohanou opepřenou cukrovou řepou a vytvarované hrudky se daly péct do trouby (Kučerová 2006, s. 38).

Pardubice jsou proslulé výrobou tradičních českých perníků. Podle sdružení Pardubický perník je historie výroby perníku ve městě sledována až do 16. století. Tradiční perníkářství však už koncem 19. století splynulo s cukrářským řemeslem (Pardubický perník).

3.7. Královehradecký kraj

Tento východočeský kraj lze rozdělit na dvě svérázné oblasti – nížinnou a hornatou. Charakter hornaté oblasti Krkonoš provázely chudší sociální poměry, a tudíž zde nebývala strava tak pestrá. Horalové se zahřívali především polévkami, z nichž nejznámější je *kyselo* – polévka připravovaná z chlebového kvásku, čerstvých či sušených hub, brambor, másla, kmínu a cibulky. Z polévek je třeba dále zmínit *vodvarku* neboli česnečku a *úkropovou polévku (oukrop)*, ve které nesmí chybět tvaroh, česnek

a na kostičky nakrájený chléb. V Podkrkonoší se vařila polévka *couračka*, která obsahovala brambory, kysané zelí, a škvarky (Smetanová).

Jak můžeme vidět, zelí a brambory sehrávaly v Krkonošské kuchyni významnou roli. Kromě polévek se z těchto surovin připravovaly *klouzáky*, což jsou vlastně noky omaštěné sádlem se zelím nebo *cmunda* – bramborák se zelím (Müllerová).

V Podkrkonoší leží město Hořice, odkud pocházejí hořické trubičky. První zmínky o této cukrovince se datují kolem roku 1812, kdy raněný kuchař císaře Napoleona sdělil recept na výrobu paní Líčkové, jako odměnu za ošetření (Hořické trubičky).

O svátcích se pekly speciální koláče a sladká jídla. O dušičkách se pekly *dušičky*, které byly oproti *martinám*⁹ – rohlíkům s povidly či mákem, bez náplně. *Pletenec* se říkalo vánočně spletené dokola, buchtičky plněné mákem nebo tvarohem nesly název *máthurky* a pod názvem *tříšlo* si stačilo představit dušené sušené ovoce (Kučerová 2006, s. 22).

3.8. Liberecký kraj

Kuchyně Libereckého kraje se v mnohém vyrovnávala kraji Královohradeckému. Brambory opět sehrávaly roli nepostradatelné suroviny v každé kuchyni. Z bramborového těsta se dělaly švestkové knedlíky zvané *kantoráky*, noky na různé způsoby: *frncábník* (bramborové těsto s libečkem), *babčáky* (bramborové těsto s cibulkou a houbami), *kramfleky* (smažené bramborové těsto se škvarky). *Žid* se dělal ze strouhaných syrových brambor dochucených jablky nebo švestkami, *uhlířina*, což byly prosté vařené brambory smíchané s uvařenými noky, nejčastěji podávané se smaženou cibulkou. Brambory se míchaly s dalšími surovinami a tak vznikaly pokrmy jako *krupanec* (kroupy s bramborami) nebo *lepenice* (brambory se zelím). Další míchané pokrmy nesly tamní pojmenování jako

⁹ Pečivo zadělávané na sv. Martina

šumajstr (fazole a kysané zelí), *kočičí svatba* (hrách s kroupami), *kočičí tanec* (čočka s kroupami).

Z polévek se často vařila hrstková (z hrachu, čočky, nebo fazolí), jáhlová, bramborová, česneková nebo lámanková z krup (Kučerová 2006, s. 26).

3.9. Vysočina

Na rozhraní Čech a Moravy leží kraj Vysočina. Specifikum tohoto kraje můžeme vidět v době Vánoc, kdy je pro tuto oblast typické stavění betlému. O Vánocích se zde dodnes dodržují tradice, které vznikaly v 18. Století. Na Štědrý večer se připravuje čočková, rybí nebo houbová polévka, krupičná kaše s perníkem, ryba a na závěr křížaly, dříve zvané *kroužaly*¹⁰. V oblasti Velkého Meziříčí se na druhý svátek Vánoční pořádala *kocanda*, což bylo pohoštění, které hospodyně pořádaly pro koledníky, na kterém nemohly chybět kromě uzeného masa také tzv. *mrkvance*, tedy buchtý plněné mrkví. Na stůl patřily také luštěniny, na Horácku především hrách. Tradovalo se, že hospodář musel sníst před samotnou večeří lžici vařeného hrachu, jinak by byl příští rok bez úrody (Kučerová 2006, s. 19)

Známé jsou placky *zahýbáky*, taktéž *zahýbance*, které se tvoří z bramborového těsta, jež je plněno směsí nastrouhané mrkve s mákem a cukrem (Vašák 2001, s. 164).

3.10. Zlínský kraj

Na území Zlínského kraje můžeme pozorovat rozdíly mezi třemi svébytnými národopisnými celky – Valašskem, Slováckem a Hanou.

Na Valašsku se stalo hlavním zdrojem obživy zemědělství a chov dobytka. Typickou stravou se staly mléčné výrobky, vařily se kaše s mléčným základem – krupicová, pohanková nebo prosná. Když se pohanková kaše

¹⁰ Křížaly = sušené plátky jablek (obdobou jsou *štěpány* = sušené plátky hrušek)

smíchala a zapekla s bramborami, vznikl pokrm *kontrabač*. Důležitou roli ve stravě zastávaly polévky, typická pro tuto oblast byla *kyselica* (z kysaného zelí) a polévka *domikát* (vařená z ovčí brynzý). Významné místo ve stravě zaujímal pečivo, kdy nejznámější jsou valašské *frgály* – velké koláče z pšeničné mouky, na povrchu mazané povidly, tvarohem nebo pomazánkou z vařených hrušek (Kučerová 2006, s. 55).

Haná je úrodnou oblastí, a tak pro dostatek obilnin převažovala v tamním jídelníčku moučná jídla. V postní dny se vařily ovocné knedlíky, jáhlové nebo pohankové kaše, vdolky a koláče. Na vesnicích se běžně chovala drůbež, tak se na stole nezřídka objevovala pečená kachna, krůta či slepice, ke kterým se jako příloha připravovaly kynuté knedlíky. Kromě masa drůbežího se jedlo maso uzené, k němuž se připravovala typická švestková omáčka zvaná *trnčenica* (Vašák 2001, s. 126).

Stejně jako na Hané i v kuchyni Slovácka se objevují převážně moučná jídla. Kučerová uvádí, že se téměř každý týden pekl žitný chléb, do kterého se kvůli chuti a vláčnosti přidávaly rozmačkané brambory. Z pšeničné mouky se pekly bábovky (máslové, rozinkové, makové), obdélníkové buchty zvané *caletky* a *pekeraj* – třená povidlová buchta s mřížkou nahoře. *Erteple* neboli brambory se používaly do polévek, nebo se z bramborového těsta tvořily šišky. Dříve velice oblíbená *metýja* je dnes již zapomenutým pokrmem. Jednalo se o směs rozmačkaných uvařených brambor s hrubou moukou, která se po upečení potřela rozvařenými povidly, posypala povidly a polila rozpuštěným máslem (Kučerová 2006, s. 56).

3.11. Olomoucký kraj

Velká část kraje spadá pod region Haná, který se vyznačuje životností tradic. Takovou tradicí jsou zabíjačky, na Hané zvané *šperke*. Kromě masa vepřového se na stolech objevovalo i maso králičí nebo drůbeží. Na vesnicích bylo zvykem chovat prasata, králíky, slepice nebo kozy a tudíž bylo o mnoho základních surovin postaráno. Zdrojem masa v této oblasti

byly zabíjačky, které se dodnes tradičně konají v zimě. Pro konzervaci se využívá uzení. Takto připravené maso se dále podává se zelím a bramborovým knedlíkem nebo hrachovou kaší. Dalšími zabíjačkovými produkty jsou pak jelita, jitrnice, tlačanky nebo například škvarky.

Haná zaujímá nejúrodnější oblast Moravy, a tak se pro dostatek obilnin nejvíce těšilo pokrmům moučným. Z mouky žitné se pekli chléb, z pšeničné se pekly kynuté koláče. Cizí tomuto kraji nejsou ani další sladké pochutiny jako lívance, palačinky či buchty. Mléko se stalo výchozí surovinou pro vznik tvarůžků, které jsou krajovou specialitou. Tvarůžky představují gastronomickou specialitu pro Českou republiku stejně jako parmazán pro Itálii. Tvarůžky se staly součástí mnoha pokrmů, můžeme je pojídat namazané na chleba, nebo z nich udělat omáčku na maso, tvarůžkové lívanečky nebo tvarůžkovou polévku zvanou *hanácká syrnica*. Loštické tvarůžky si získali ochrannou značku A. W., tedy iniciály zakladatele továrny na tvarůžky Aloise Wessela (Kučerová 2006, s. 35).

3.12. Jihomoravský kraj

Osobitý rys jihomoravské kuchyně je dán úrodností kraje. Hlavní zdroj potravy představovalo pole a hospodářství, kde se vyprodukovalo, co bylo potřeba. Kraj netrpěl nedostatkem obilí, brambor či ovoce jako jiné, například horské, oblasti. Všední kuchyně byla prostá, avšak příležitost k obohacení jídelníčku představovala zabíjačka, která si udržuje velkou tradici na Moravě i ve Slezsku dodnes. Z národopisného hlediska můžeme kraj rozdělit na dvě nejvýraznější oblasti: Slovácko a Znojemsko, přičemž zabíjačky se konaly především na Slovácku. Slovácké slavnosti se neobejdou bez koláčů, koblih a buchek. Oblíbené jsou *pěry* neboli kynuté knedlíky. Proslulá jsou vína z jižní Moravy, které chuťově doplňují místní speciality (Jižní Morava).

Ze stravy Znojemska jsou známy vdolky se zelím, místně označované jako *pekáče* nebo *zelňáky*. Z bramborového těsta se připravovaly knedlíky

plněné ovocnou (často povidlovou) nádivkou, v zimním období častěji škvarky. Tradičním pokrmem se stal *šumajstr*, což bylo jídlo připravené z luštěnin a krup (Kučerová 2006, s. 11).

V 1. polovině 19. století se město Znojmo proslavilo nakládanými okurkami. Kromě okurek se nakládala i jiná zelenina, například červená řepa nebo mrkev. Ovoce se konzervovalo sušením – sušené hrušky nesly pojmenování *štygrmárky*, švestkám se říkalo *kadlátka* a meruňkám *marhole* (Mačuda 2014, s. 81 a 99).

3.13. Moravskoslezský kraj

Moravskoslezský kraj vystihuje chudoba a tomu odpovídala i tradiční strava, která byla velice skromná. Převládaly bezmasé pokrmy, maso se na stole objevovalo pouze ve sváteční dny. Převládaly husté, syté polévky, které často tvořily samotný chod. Místo polévek se později ujaly také omáčky (podávané bez masa) jako křenová, cibulová, zeleninová, koprová nebo omáčky ovocné jako *bryja*, též zvaná *varmuža* – rozvařené ovoce zahuštěné směsí mléka (smetany) a hladké mouky. O svátcích se podávalo k uzenému masu tzv. *suši* (sušené ovoce ochucené tymiánem). Na oběd i večeři se často podávala obilná kaše, nejvíce prosná (Šimša).

Hojně se pekly koláče, kterým se dávala přednost před buchtami. Koláče byly různorodé, sladké i slané (př. *podlistňaky*¹¹). Oblíbené byly především velké kulaté koláče zvané *lopaťáky* nebo *pecáky*, které se mazaly tvarohem, povidly, mákem nebo sezonním ovocem. Kromě těchto se pekly i zcela obyčejné *osuchy*, které byly pouze posypané cukrem a skořicí, nebo *pagáče*, které se pekly z těsta, v němž bylo zamíchané zelí. Koláče se také pekly ze zbylého chlebového těsta – ty se nazývaly *poplaměnky* nebo *podplamenice* (Kučerová 2006, s. 31).

¹¹ Koláč s dušeným zelím

V okrese Nový Jičín leží město Štramberk, které je spojeno s tradiční recepturou *štramberských uší*. Jedná se o pečivo z medového, kořeněného těsta, které svým tvarem připomíná ucho. Původ cukroviny se podle místní legendy váže k roku 1241, kdy při středověkých nájezdech Tatarů bylo nalezeno několik pytlů uřezaných uší (Štramberské uši).

3.14. Srovnání Čech, Moravy a Slezska

V porovnání Moravy a Čech vidíme, že na Moravě byly podmínky příznivější, půda byla úrodnější, a strava byla bohatší. Vidíme i velké rozdíly mezi severní a jižní částí země, kdy severní hornaté oblasti byly daleko chudší než úrodné jižní oblasti. Severovýchodní část Země, Slezsko, se opět ve srovnání s úrodnou Moravou potýká s chudobnějšími podmínkami.

Suroviny i způsoby přípravy pokrmů zůstávají stejné, rozdíly můžeme pozorovat ponejvíce v názvech jednotlivých jídel a typických regionálních potravinách a produktech. Na Moravě se dále spíše setkáváme s tradicí zabíjaček a v Čechách naopak se silnějšími vlivy německých sousedů.

4. Národní kuchyně

4.1. Německá kuchyně

Německá kuchyně je velice rozmanitá a v každém regionu můžeme nalézt specifické pokrmy. Regiony sousedící s Českou republikou jsou velice blízké naší kuchyni.

Stejně jako můžeme pozorovat rozdíly mezi jednotlivými regiony, kulinární specifika jsou viditelná i v jednotlivých pásmech. Podle Lebkowského se německá kuchyně dělí na tři pásma: severní pásmo s kuchyní chladného klimatu, střední pásmo vymezující se od Saska po Vestfálsko, kde převažují těžké a kalorické pokrmy, a pásmo jižní, kde se vaří převážně lehká jídla (Lebkowski 1992, s. 5). Tyto rozdíly jsou důsledkem jak přírodního klimatu, tak dřívější roztržitéstí a nestabilitou země.

Německá kuchyně je oproti té české zdravější, neboť je tu výraznější spotřeba zeleniny a ryb, a také chuťově výraznější. Z koření se zde ve velké míře používá například estragon, kopr, koriandr, hořčičné semínko, jalovec a další, nám neznámá koření. S Berlínem je hodně spjato koření kari a to díky berlínskému *currywurst*, což je vepřová klobása posypaná kořením kari – tento pokrm je nejrozšířenější ve stáncích s rychlým občerstvením v Berlíně.

Stejně jako v Česku se ze zeleniny s největší spotřebou potýká právě zelí¹², poté pak červená řepa, ředkve, křen, chřest nebo artyčoky, které si u nás přední příčky nevysloužily (Řešátko 1993, s. 203).

Z ryb se připravuje často candát, kapr, úhoř nebo pstruh. Kromě nich se však ve velkém na stolech objevují i další tučnější masa, protože právě maso je považováno za pilíř německé kuchyně. Populární jsou všechna: vepřové,

¹² Daleko za hranicemi Německa je znám německý výraz pro zelí *Sauerkraut*. Podává se například k vepřové pečení, ale oblíbené je i samotné s jablky a cibulí (Ječný 1999, s. 73).

telecí, hovězí, králičí, kuřecí, skopové i zvěřina. Připravují se na různé způsoby – od pečení rolád přes smažení řízků až po vaření guláše. Velice proslulý je *Eintopf*, neboli jídlo z jednoho hrnce. Základem je hustá zeleninová polévka, směs luštěn a brambor, někdy také těstovin a samozřejmě masa či různých klobásek (Lebkowski 1992, s. 7).

Nezastupitelnou roli má chléb a brambory. V Německu je zvykem, že chléb je na stole u každého jídla, neboť je považován za hlavní součást výživy (Lebkowski 1992, s. 8). Brambory jsou nejčastější přílohou. Podávají se vařené, ale i ve formě knedlíků ze syrových nebo vařených brambor. Pochoutkou z brambor je *Kartoffel-puffer*, pro vysvětlenou se jedná o obdobu českého bramboráku, avšak bez použití majoránky a česneku. Bramborový salát se v Německu dělá v různých variantách, největší rozdíl oproti českému je v tom, že se podává teplý (Řešátko 1993, s. 203).

Ze sladkostí stojí za zmínku Drážďanská *štola* (*Stollen*), což je tradiční vánoční koláč. Podobá se naší vánočce, obsahuje však větší množství rozinek, kandovaného ovoce a koření, a je celá obalená v moučkovém cukru (Lebkowski 1992, s. 81).

4.2. Rakouská kuchyně

Rakouská kuchyně je velice podobná té naší, recepty jsou mnohdy stejné. Rakouská kuchyně se formovala pod vlivem svých susedů, především Maďarska a České republiky. Přejímány byly celé pokrmy i se způsoby přípravy. Mačuda se zmiňuje, že právě kuchyně Dolních Rakous obohatila své spektrum moučníků díky českým kuchařkám, které často přicházely z Moravy (Mačuda 2014, s. 15).

Rakouským jídelníčkům vévodí maso, ale ani sladká jídla nezůstávají v pozadí. Typickým masitým pokrmem je *vídeňský řízek* připravovaný z telecího masa, dále pak guláš, jehož receptura je převzata od Maďarských susedů. Vyhlášeným pokrmem a národním jídlem je tzv. *Tafelspitz*, tedy kus zadního hovězího v zeleninovém vývaru. Pokrm je velice sytý, neboť se

servíruje s brambory, špenátem, jablkovým křenem a další kořenovou zeleninou.

Tzv. *Tiroler Knödeln* (Tyrolské knedlíčky) se názvem podobají české kuchyni, jejich chuť je však odlišná. Připravují se z uzeného masa, vajec, chleba a slaniny. Další typickou přílohou jsou *Spätzle* (špecle) – nočky z bramborového těsta.

Oproti České republice se zde více konzumují ryby. Dovážejí se z přímořských oblastí včetně ostatních mořských plodů, jako jsou chobotnice nebo kalamáry, pochutnat si zde ale můžete i na rybách z rakouských vod. Typickou rybou alpských jezer je siven, dále se pak zpracovávají kapři či candáti (Rakouská kuchyně).

I přestože nejznámějším Rakouským moučníkem je *Sachrův dort*, pochutnat si zde můžeme i na jablkových či makových závinech, bábovkách a palačinkách, které jsou běžným dezertem i v Česku (Ječný 1999, s. 80).

Díky společné historii můžeme naleznout jisté podobnosti i v oslavách svátků. Například i v Rakousku se pojí vánoční čas s cukrovím, jako je linecké, vánočka nebo štrůdl. Typickou rakouskou vánoční specialitou je *Kletzenbrot* – chléb se sušeným ovocem. Je obdobou naší vánočky, více se však podobá drážďanské štole (Chytková).

4.3. Polská kuchyně

Na kuchyni našich severních sousedů mělo v minulosti největší vliv Německo a Rusko. Polská kuchyně je typická svými pokrmy z masa a zelí. Z těchto dvou surovin se skládá i tradiční polský pokrm *bigos*. Kromě těchto dvou základních ingrediencí se používají ve velké míře houby, brambory a ze zeleniny dále červená řepa, okurky a kedlubny. V otázce masa se jedná především o vepřové, zvěřinu a ryby.

Podobně jako v naší zemi se i v Polsku podávají jako příloha nejčastěji brambory, ať už pečené, vařené nebo zpracované v bramborovou kaši či bramborák.

Díky častému použití zelí a zakysané smetany převažuje v polské kuchyni nakyslá chuť, v jiném ohledu se však chuť polských jídel od českých nijak výrazně neodlišuje – i koření se používá stejné: majoránka, kopr nebo kmín.

Své čestné místo na stole si ponechala polévka, polsky *zupa*. Polévky se vaří syté a často zastávají hlavní chod. Tradičními polévkami jsou boršč z červené řepy a bílý boršč, neboli *żurek*. *Żurek* je polskou variantou českého kysela. Kromě těchto se podávají, pro Česko nevšední, studené a ovocné polévky. Typickou studenou polévkou je *chlodnik*, polévka z červené řepy, okurek, ředkviček pažitky a směsi kefiru a jogurtu. Další oblíbenou je kyselá okurková (*ogórkowa*) dochucená koprem (Palata).

Štědrý den se oslavuje nepřeborným množstvím chodů. Jako v Česku nesmí na stole chybět některá z polévek: houbová, rybí nebo zelňačka. Z ryb potom můžeme vidět štedrovečerního kapra, sledě nebo jesetera. Pro Polsko není charakteristická vánočka, ale tzv. *makůvky*, makové žemle, které se máčí v mléce. Kromě tohoto pečiva jsou ještě charakteristické pirohy (původem z Ruska) a *obvařanky*, česky preclíky (Polsko je země vánočních tradic).

4.4. Slovenská kuchyně

Není tomu jinak ani v případě Slovenska – i na vývoj této kuchyně měly největší vliv okolní státy a jeho geografická poloha. V důsledku sdílené historie Slovenské a České republiky se toliko neliší ani naše národní kuchyně.

Lidová kuchyně Slovenska se v mnohém vyrovná kuchyni české. Horské kraje na severním Slovensku umocňovaly bídu a tak se využívalo převážně dostupných surovin v dané lokalitě. Typická jsou bezmasá jídla z brambor

a mléka, respektive mléčných výrobků. Nejtypičtějším a zároveň národním jídlem jsou *brynzové (bryndzové) halušky*. Halušky, nočky z bramborového těsta, jsou běžným pokrmem i u nás; Zřídka se ale u nás podávají s *brynzou*, což je ovčí sýr, který má právě na Slovensku velkou produkci (Kotrba 2003, s. 186).

V důsledku velkého rozmachu pastevectví se na stolech ve svátečních dnech začalo objevovat skopové maso. Ve velkém se zpracovává i maso vepřové, z kterého se připravuje typická *živáňská pečeně* – směs vepřového masa, cibule, slaniny, klobásy a brambor pečená v aluminiové folii (Řešátko, Nodl 1998, s. 276).

Mezi další suroviny využívané ve Slovenské kuchyni patří luštěniny, houby nebo zelí. Před hlavním chodem se podává polévka, oblíbená je fazolová s klobásou nebo brambory, hrachová, cibulová, zelná (slovensky *kapustnica*) s houbami nebo brynzová (Kotrba 2003, s. 19).

Podíváme-li se na tradici Vánoc, zde se naše kultury mírně liší. Tradiční ryba a bramborový salát na Štědrovečerní tabuli zůstávají, avšak například místo vánočky se na Slovensku pečou spíše koláče, bábovky a *opékanec*, tj. pečené buchtičky z kynutého těsta, které se obvykle podávají posypané mákem s cukrem a s mlékem. Rozdíl je v druhu polévky – namísto rybí se podává slovenská *kapustnica* (Slovenské vánoční tradice).

4.5. Srovnání národních kuchyní

Česká kuchyně v porovnání s okolními státy nijak výrazně nevybočuje. Lze vidět jasný ráz střeoevropské kuchyně ve všech zmíněných kulturách. Ve všech zemích se používají stejné suroviny, které se upravují na běžný způsob, tj. vaření, smažení, dušení a pečení. V případě Rakouska a Německa, kde se více než v jiných zemích zpracovávají ryby, můžeme hovořit taktéž o kuchání. Při oslavě Vánoc zůstává hlavním chodem ryba, u moučníků už můžeme vidět mírné rozdíly. Českou vánočku můžeme spíše připodobnit „sladkým chlebům“, které se pečou v Německu a v Rakousku.

V Polsku a na Slovensku se pečou sladké malé „bochničky“, které se zapíjejí mlékem. V konzumaci ryb se zase Česko podobá, spíše než svým německy hovořícím sousedům, Slovensku a Polsku.

5. Současný trend jako odklon od tradiční kuchyně

Od otevření hranic roku 1989 se začala zvyšovat úroveň hospodářského trhu, a tím i nabídka a poptávka po spotřebním zboží (v našem případě mluvíme o potravinách), které se začalo dovážet ze zahraničí. V dnešní době je dostupnost veškerých potravin snadná. Na trhu je tak velké množství různých potravin a výrobků, že záleží na rozhodnutí každého jednotlivce, čím se bude stravovat.

Dnes se stále častěji můžeme setkat s lidmi, kteří se vydali alternativní cestou a stravují se odlišně. Nejrozšířenější formou alternativního stravování v České republice je vegetariánství. Dle výzkumu konaného v roce 2003, jehož realizátorem byla společnost Stemmark, a.s., se počet vegetariánů v české populaci pohybuje asi okolo 2 % (Čechová).

5.1. Vegetariánství

Kořeny pojmu vegetariánství můžeme hledat v latinském *vegetus*, což znamená čerstvý, zdravý, živý. V Česku se vegetariánství začalo dostávat do povědomí již v druhé polovině 19. století, kdy začaly vznikat první vegetariánské obchody. Dříve se však vegetariánství chápalo spíše než jako způsob života, jako způsob nebo součást léčby (Stručná historie vegetariánství).

Doktor Zbyněk Luňáček říká, že vegetariánství se netýká pouze stravy samotné, ale že se jedná o životní styl, který vychází z filozofických principů odmítnutí úmyslného ubližování, usmrcování či jiného zneužívání zvířat (Forejtová 2004, s. 6–7).

I přesto, že je maso výraznou složkou potravy valné většiny populace České republiky, důvodů, proč lidé přecházejí na vegetariánskou stravu, je několik. Nejčastěji citovaným důvodem je racionální pohled na vegetariánskou stravu, jakožto na zdravou stravu. Vegetariánství je prospěšné, neboť dochází ke snížení rizika mnohých onemocnění, jako je rakovina tlustého

střeva, cukrovka, vysoký krevní tlak, onemocnění ledvin a další. Rozhodnou-li se lidé podporovat své zdraví, bude to mít dalekosáhlé kladné důsledky. Vegetariáni si nepřejí, aby se se zvířaty zacházelo jako se zbožím. Kvůli masu¹³ jsou zvířata chována v nehumánních podmínkách, jsou častým objektem brutality a následkem toho jsou zvířata traumatizována. Pro chov hospodářských zvířat a následně pro výrobu potravin se využívá stále více zdrojů a tak dochází k většímu plýtvání potravinami, než kdybychom se spokojili se stravou rostlinného původu. Vzhledem k České republice můžeme říct, že si vegetariáni nepřejí, aby se namísto luk a lesů budovaly kravíny a pastviny (Melinová 2003, s. 4).

Novým trendem (nevegetariánů) je přecházet od tučných jídel k jídlům lehčím, lépe stravitelným. Postupným vývojem prochází i vegetariánství a nyní rozlišujeme několik druhů:

- Ovolaktovegetariánství – druh stravy, který vylučuje veškeré maso. Mohou se však konzumovat vejce, mléko a mléčné výrobky. Hlavní složkou potravy jsou obiloviny, ovoce, zelenina, luštěniny a brambory.
- Laktovegetariánství – z potravin živočišného původu se mohou jíst pouze mléko a mléčné výrobky. Oproti ovolaktovegetariánství tedy vylučuje kromě masa i vejce.
- Veganství – Vegani se stravují výhradně stravou rostlinného původu.
- Fruitariánství – tento způsob stravování umožňuje jíst pouze plody
- Vitariánství – cizím názvem *raw vegan*, je stravovací směr omezující se na živou rostlinnou stravu (tedy bez tepelné úpravy) (Forejtová 2004, s. 6–7).

Pavel Kalač tvrdí, že přestože maso zůstává nadále významnou složkou potravy naší populace, měli bychom zvážit především konzumované množství. V přiměřené dávce a vyhovující tepelné úpravě nemusí být zdraví škodlivé (Kalač 2012, s. 17).

¹³ V případě veganů nejen kvůli masu, ale i kvůli mléčným výrobkům nebo vejcím

Empirická část

V teoretické části práce jsme podrobně popsali českou kuchyni včetně rozdělení na regionální kuchyně, společné znaky české kuchyně se sousedními kuchyněmi a největší trend ve stravování Čechů – vegetariánství. Nyní se pokusím zjistit názory vybrané populace na českou kuchyni. Vycházet budu z šetření z roku 2003, které provedlo Centrum pro výzkum veřejného mínění jako součást výzkumu Naše společnost 2003 na reprezentativním vzorku populace České republiky. Vybrané otázky položíme našim respondentům a výsledky podrobíme analýze. Navíc dotazník bude obsahovat několik dalších otázek vycházejících z hypotéz odvozených z teoretické části.

6. Projekt výzkumu

6.1. Předmět empirického šetření

Předmětem empirického šetření je vztah studentů filozofické fakulty Univerzity Palackého bakalářského studia oboru sociologie a andragogika k tradiční české kuchyni.

6.2. Cíl empirického šetření

Východiskem pro praktickou část je popis tradiční české kuchyně, který jsme rozebrali v teoretické části práce. Na základě stanovení hypotéz z teoretické části budeme identifikovat názory vybrané populace na tuto kuchyni. Výzkumným cílem je tedy zjistit stav současné tradiční kuchyně dle názorů respondentů. Vycházet přitom budu navíc z šetření z roku 2003 s názvem Česká tradiční kuchyně, které uskutečnilo Centrum pro výzkum veřejného mínění v rámci výzkumu Naše společnost 2003 na reprezentativním vzorku České republiky. Cílem je srovnání výsledků

celé české populace s vlastním výzkumem uskutečněným na vybrané populaci vysokoškolských studentů. Navíc tento výzkum doplníme o vlastní otázky založené na hypotézách z teoretické části.

Cílem empirického výzkumu je zjistit, zda:

- se liší názory mužů a žen na tradiční českou kuchyni
- na hodnocení tradiční české kuchyně má vliv velikost obec, ve které respondent žije
- vegetariánství hájí spíše muži nebo ženy
- respondenti znají tradiční jídla z regionu, ve kterém žijí

Z otázek převzatých od společnosti CVVM chci dále zjistit:

- jak respondenti charakterizují tradiční česká jídla
- při kterých příležitostech se připravují tradiční jídla
- která jídla se nejčastěji připravují na Vánoce
- která jídla se nejčastěji připravují o Velikonocích
- zda respondenti ochutnali (popřípadě vaří) jídla jako je kuba, kynuté knedlíky, jidáše, kyselo, kulajda, oukrop (česnečka), cmunda (bramborák), vdolky, perníky

6.3. Metodika empirického šetření

Zaměření empirického výzkumu je kvantitativní. Pro své empirické šetření jsem vybrala jako nejvhodnější techniku sběru dat dotazníkové šetření. Dotazník jsem zvolila právě z důvodů, které uvádí Disman. Stejně jako Disman uvažuji o dotazníku jako o efektivní technice, která má široký záběr – pokryje velký počet respondentů při vynaložení minimálních nákladů v krátkém čase (Disman 2002, s. 141). Dotazník bude distribuován online a každý respondent vybrané populace bude mít možnost jej vyplnit.

Pro další zpracování dat jsem zvolila matematicko-statistickou metodu. Se sesbíranými daty budu dále pracovat v programu Statistica cz 2012.

Dotazník obsahuje celkem 13 otázek, z nichž jsou dvě otevřené a zároveň nepovinné, neboť respondent nemusí znát odpověď na dané otázky. U zbývajících otázek má respondent vždy několik možností na výběr a musí vždy zvolit pouze jednu odpověď. První tři otázky se zabývají demografickým určením respondenta, následující otázky se již týkají problematiky tradiční české kuchyně.

6.4. Výzkumný soubor

Základní soubor tvoří studenti bakalářského studia filozofické fakulty Univerzity Palackého oboru sociologie a andragogika všech ročníků. Ze sekretariátu katedry sociologie, andragogiky a kulturní antropologie jsem získala údaje o počtech studentů, podle kterých vybraná populace čítá celkem 107 studentů (38 respondentů z 1. ročníku, 27 respondentů z 2. ročníku a 42 respondentů z 3. Ročníku). Základní soubor se rovná souboru výzkumnému, neboť se jedná o vyčerpávající šetření.

6.5. Hypotézy

Hypotéza 1: *Územní celek, ve kterém respondent a jeho rodina žije, má vliv na to, zda respondent inklinuje k české kuchyni nebo ne.*

Operační hypotéza 1: *V čím menším územním celku respondent žije, tím více je pravděpodobné, že je zastáncem tradiční české kuchyně.*

Předpokladem je, že na vesnicích se tradice (ať se týkají stravování, rodinných vztahů, oblékání...) udržují více než ve větších městech, kde vlivem urbanizace a modernizace zanikají vyhraněné rozdíly mezi tradičně českými produkty a produkty zahraniční výroby. V hypotéze mluvíme o respondentovi s jeho rodinou, neboť předpokládáme, že někteří z respondentů stále žijí se svými rodiči, kteří respondentům zajišťují stravu.

Proměnnou **územní celek** definujeme jako samosprávný útvar společenství občanů s trvalým bydlištěm, které při otázce v dotazníku bude nabývat hodnot a) do 1 500 obyvatel, b) 1 501 až 3 000 obyvatel, c) 3 001 až 6 000 obyvatel, d) 6 001 až 20 000 obyvatel, e) 20 001 až 100 000 obyvatel, f) více než 100 000 obyvatel. **Tradiční českou kuchyní** potom míníme pokrmy a suroviny, které jsme vymezili v teoretické části nebo v otázkách z výzkumu CVVM, z kterého tato práce taktéž vychází. Seznam těchto jídel je uveden v příloze č. 1.

Operační hypotéza O1 bude ověřována otázkou v dotazníku č. 2 (Kolik obyvatel má obec, ve které žijete?) v souvislosti s otázkou č. 13 (Chutnají vám pokrmy tradiční české kuchyně?).

Hypotéza 2: *Názory mužů a žen se v pohledu na tradiční českou kuchyni liší.*

Operační hypotéza 2a: *Českou tradiční kuchyni mají v oblibě spíše muži než ženy.*

Operační hypotéza 2b: *Alternativní formu stravování hájí spíše ženy než muži.*

Vzhledem k faktu, že česká kuchyně je často charakterizována jako nezdravá a kaloricky vydatná, a výživové hodnoty pokrmů z hlediska různých diet hrají roli spíše pro ženy, očekáváme, že českou kuchyni budou upřednostňovat spíše muži a ženy budou inklinovat spíše k alternativním formám stravování.

Proměnnou **alternativní forma stravování** je myšleno stravování založené na filozofii vegetariánství, tedy na pokrmech omezujících se pouze na některé potraviny, především na potraviny neživočišného původu. Do této proměnné jsou zahrnuty všechny formy vegetariánství, tj. vegetariánství, veganství, ovolaktovegetariánství, laktovegetariánství, fruitariánství, vitariánství.

Operační hypotéza O2.1 bude ověřována otázkami č. 1 a č. 13. Otázkou č. 1 se ptáme na pohlaví respondenta, otázka č. 13 zní: Chutnají vám pokrmy tradiční české kuchyně?

Operační hypotéza O2.2 bude taktéž ověřována otázkou č. 1 (rozlišení na muže a ženy) a otázkou č. 14, která se ptá respondenta na postoj k alternativním formám stravování jako je vegetariánství.

Hypotéza 3: *Region, ve kterém respondent žije, má vliv na respondentovy znalosti týkající se tradiční regionální kuchyně.*

Operační hypotéza 3: *Respondent zná (a vaří) minimálně jedno jídlo z regionu, ve kterém žije.*

Předpokladem pro tuto hypotézu je, že i přestože sám respondent tradiční regionální jídla nemusí umět vařit, vlivem sociálního okolí se o některých regionálních tradičních pokrmech v průběhu svého života dozvěděl.

Proměnná **region** značí územní rozdělení České republiky na Čechy, Moravu a Slezsko. Proměnná region nabývá hodnot a) Čechy, b) Morava, c) Slezsko.

Operační hypotéza O3 bude ověřována otázkou č. 3, kde se ptám, z jakého regionu respondent pochází a následně otázkou č. 4 a č. 5., kdy zjišťuji, zda respondent zná tradiční jídla ze svého regionu, popřípadě, zda se tato jídla v jeho domácnosti vaří.

Otázky 6–11 jsou vybrané z dotazníku společnosti CVVM, která uskutečnila šetření roku 2003 na reprezentativním vzorku celé České republiky. Data získaná z tohoto šetření budu porovnávat s daty získanými v mém výzkumu.

6.6. Předvýzkum

Na předvýzkumu se podílelo celkem pět studentů, s nimiž jsem dotazník osobně prošla, a na základě jejich poznámek jsem dotazník upravila. Čtyři

z těchto studentů byli z řad respondentů, jeden student byl absolventem oboru sociologie a andragogika na FF UP a tudíž se ani následného dotazování nezúčastní.

Na základě několika připomínek jsem musela pozměnit znění otázek č. 7, 8 a 10. Původní znění otázek vyplývalo z výzkumu CVVM, pro naše potřeby však stačí znát fakt, zda se připravují/nepřipravují, vaří/nevaří dané pokrmy v domácnosti respondenta, nikoliv zda sám respondent připravuje/nepřipravuje, vaří/nevaří dané pokrmy.

Ke změně formulace muselo dojít i u otázky č. 3: „Z jakého regionu pocházíte?“. Nyní otázka č. 3 zjišťuje: „Ve kterém regionu žijete?“ K této změně muselo dojít z důvodu znění hypotézy: Respondent zná minimálně jedno jídlo z regionu, ve kterém *žije*.

Poslední změnu jsem provedla u otázky č. 2, kdy jeden z účastníků předvýzkumu navrhl, aby se znění otázky „V jak velké obci žijete?“ změnilo na „Kolik obyvatel má obec, ve které žijete?“ – na přeformulování otázky jsem přistoupila, neboť nyní je jasné i bez různých variant odpovědí, že se otázka ptá po počtu obyvatel, což by v původním znění otázky respondentovi bez uvedených možných odpovědí jasné být nemuselo.

Dále mi bylo navrženo změnit slovosled otázky č. 11 (Jsou podle vás tradiční česká jídla...) na otázku v pravém slova smyslu a to: Jaká jsou podle vás tradiční česká jídla? Tuto změnu jsem však zavrhla, neboť znění otázky je stejné, jako v dotazníku CVVM a nebrání respondentovi v porozumění.

Po těchto úpravách byl účastníkům dotazník předložen znovu, a to již formou online, jak jej budu následně distribuovat. K žádným nesrovnalostem již nedošlo.

7. Sběr dat

Samotný sběr dat proběhl ve dnech 1.–9. března 2015. Od 1. března jsem začala šířit dotazník mezi studenty prostřednictvím studentských skupin vytvořených na facebooku, neboť se domnívám, že právě tento způsob je pro dnešní generaci studentů nejpřijatelnější. Pro případ, že některý student nemá vytvořen profil a tudíž facebook nenavštěvuje, jsem dotazník distribuovala navíc skrze emaily všech ročníků.

Z celkového počtu 107 studentů se mi podařilo získat zpět dotazník od 81 studentů. Pět dotazníků jsem však vyřadila, protože nebyly řádně vyplněny a chyběla valná většina odpovědí. Dále budu pracovat se 76 platnými dotazníky, což představuje 71 % ze základního souboru respondentů.

8. Analýza dat

8.1. Ověřování vlastních hypotéz

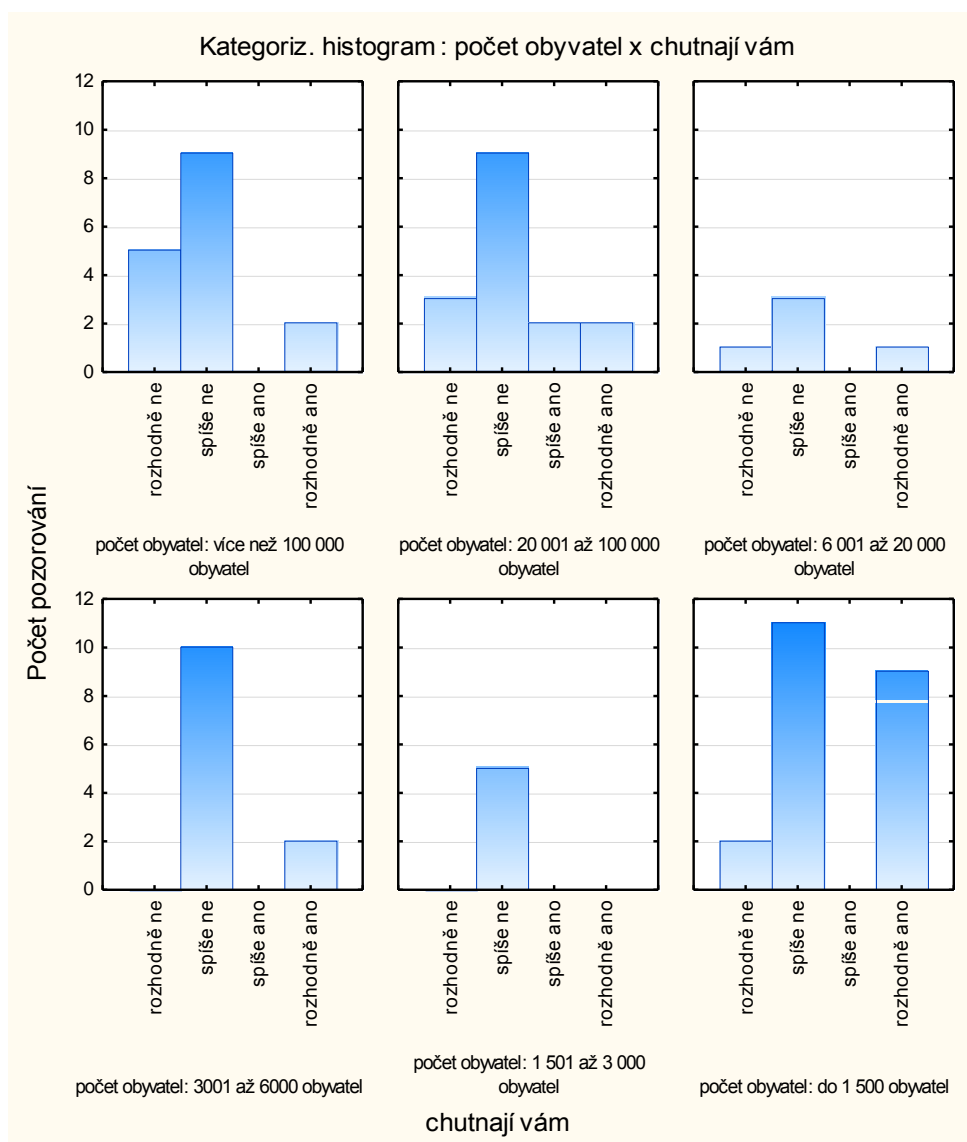
K analýze bylo sesbíráno celkem 76 platných dotazníků. Data z těchto dotazníků byla přenesena do programu STATISTICA CZ 12, ve kterém byla všechna data dále zpracována. Některé tabulky, které jsou uvedeny pro lepší orientaci, byly vytvářeny v programu Microsoft Excel. Nyní přejdeme k samotnému ověřování hypotéz.

Pro ověření první operační hypotézy znějící: **V čím menším územním celku respondent žije, tím více je pravděpodobné, že je zastáncem tradiční české kuchyně**, jsem pro znázornění zvolila *kategorizovaný histogram*. Výsledky můžeme vidět v grafu 1. Kategorie proměnné územní celek tvoří jednotlivé grafy. Na druhou proměnnou jsem se ptala otázkou: Chutnají vám pokrmy tradiční české kuchyně? Kategorie této proměnné tvoří sloupce v jednotlivých histogramech. Dle grafů nelze usuzovat jasný výsledek, proto jsem jako další operaci zvolila *korelaci*, jejíž výsledek

vidíme v tabulce 1. Vzhledem k naměřené hodnotě můžeme říct, že mezi velikostí obce, v níž respondent žije a oblíbeností tradiční české kuchyně existuje pouze slabá závislost ($k=0,29$).

Hypotéza platí: se zvětšující se obcí opravdu klesá zájem o tradiční českou kuchyni, ale vzhledem ke slabé závislosti je patrné, že do vztahu mezi velikostí obce a postojem k tradiční české kuchyni intervenuje řada dalších faktorů.

Graf 1: Vliv velikosti obce na hodnocení tradiční české kuchyně.



Tabulka 1: Síla vztahu mezi velikostí obce a hodnocením tradiční české kuchyně.

| Statist. : počet obyvatel(6) x chutnají vám(4) | |
|--|------------|
| Statist. | Chí-kvadr. |
| | |
| Spearmanovo poř. R | ,2852921 |

S operační hypotézou 2a (**Českou tradiční kuchyni mají v oblibě spíše muži než ženy**) budu pracovat obdobně. V tabulce 2 vidíme četnost odpovědí u mužů a žen. Tabulka 3 ukazuje sílu vztahu; $k=0,11$. Hypotéza je platná, i přestože mezi proměnnými existuje slabá závislost; lze předpokládat, že do vztahu zasahují další faktory.

Tabulka 2: Oblíbenost tradiční české kuchyně u mužů a u žen.

| pohlaví | Pozorované četnosti | | | | Řádk. součty |
|---------|--------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|--------------|
| | chutnají vám rozhodně ne | chutnají vám spíše ne | chutnají vám spíše ano | chutnají vám rozhodně ano | |
| žena | 9 | 39 | 2 | 12 | 62 |
| muž | 2 | 8 | 0 | 4 | 14 |
| Čelk. | 11 | 47 | 2 | 16 | 76 |

Tabulka 3: Síla vztahu mezi hodnocením české kuchyně a pohlavím.

| Statist. : pohlaví(2) x chutnají vám(4) | | | | |
|---|------------|----|---|--|
| Statist. | Chí-kvadr. | sv | p | |
| | | | | |
| Fí | ,1132151 | | | |
| Kontingenční koeficient | ,1124964 | | | |
| Cramér. V | ,1132151 | | | |

Operační hypotéza 2b (**Alternativní formu stravování hájí spíše ženy než muži**) se potvrdila. V tabulce 4 můžeme vidět četnosti jednotlivých odpovědí. Korelace je 0,43 – mezi proměnnými existuje středně silná závislost (tabulka 5).

Tabulka 4: Hodnocení alternativního stravování u mužů a u žen.

| | Pozorované četnosti | | |
|---|---------------------|----------------|-----------------|
| | pohlaví žena | pohlaví muž | Řádk. součty |
| vegetariánství | | | |
| nevegetarián a zastávám negativní postoj k vegetariánství | 4 | 6 | 10 |
| nevegetarián, ale druhým do toho, co jedí, nemluví | 42 | 7 | 49 |
| nevegetarián, ale myslím, že vegetariánství je zdraví prosp | 15 | 1 | 16 |
| jsm vegetarián | 1 | 0 | 1 |
| Celk. | 62 | 14 | 76 |

Tabulka 5: Síla vztahu mezi pohlavím a postojem k vegetariánství.

| Statist. | Statist. : pohlaví(2) x v vegetariánství(4) | | |
|-------------------------|---|----|---|
| | Chi-kvadr. | sv | p |
| Fí | ,4271193 | | |
| Kontingenční koeficient | ,3927908 | | |
| Cramér. V | ,4271193 | | |

Ověřování operační hypotézy 3 (**Respondent zná (a vaří) minimálně jedno jídlo z regionu, ve kterém žije**) je náročné, neboť se dá předpokládat, že většina respondentů otázku mající ověřit hypotézu nevyplnila, protože otázka byla otevřená. Na filtrační otázku: *Znáte některá tradiční jídla z regionu, ve kterém žijete?*, odpovědělo celkem 39 respondentů a z nich pouze 25 odpovědělo na následující otázku, která zjišťovala, zda respondent některá z uvedených jídel vaří. Lze soudit, že nízká četnost odpovědí je důsledkem toho, že otázky byly otevřené. Jako úspěšné hodnotím, že 12 z 25 respondentů z Moravy uvedlo v odpověď tvarůžky, další 4 respondenti uvedli zabijačku a 2 respondenti znojemské okurky. Studenti z Čech uvedli dvakrát v odpověď krkonošské kyselo, další pokrmy byly uvedeny pouze jednou. Za potěšující odpověď u respondentů z oblasti Slezska považuji bigos, neboť právě ten je typický pro tento kraj. Některé odpovědi musely být vyřazeny, neboť se neslučovaly s operacionalizovaným pojmem „tradiční česká kuchyně“. Ilustrovaný výčet platných odpovědí nabízí tabulka 6. Nutno zmínit, že respondenti uváděli právě ty pokrmy, které jsou příznačné pro region, ve kterém žijí. Ukázalo se, že respondenti zmíněné pokrmy nejen znají, ale i vaří doma. Z důvodu,

že na otázku odpověděl nedostačující počet respondentů (pouze 39 %), hypotézu nelze pokládat za potvrzenou.

Tabulka 6: Ilustrativní seznam regionálních pokrmů, které respondenti znají a vaří.

| Morava | Čechy | Slezsko |
|---------------------|---------------------|----------------|
| tvarůžky | krkonošské kyselo | bigos |
| zabíjačka | krkonošský hubník | kyselo |
| kyselica | Kuba | česnečka |
| frgál | Frgál | |
| znojenské okurky | kynuté knedlíky | |
| kynuté knedle | vepřo, knedlo, zelo | |
| štramberské uši | Bramboráky | |
| koblihy | Koblihy | |
| kapr | Buchty | |
| houbová polévka | Zelňačka | |
| vepřo, knedlo, zelo | povidlový koláč | |
| bramborové placky | | |
| zelňáky | | |

8.2. Srovnání výsledů dvou výzkumů

Nyní se budu zabývat porovnáváním výsledků našeho výzkumu s výsledky výzkumu CVVM z roku 2003, které byly zjištěny na populaci celé České republiky. Vybrané otázky jsou totožné v obou výzkumech. Zpracované výsledky našeho výzkumu zaznamenám do tabulek a slovně je srovnám s výsledky výzkumu CVVM, které jsou zveřejněny v tiskové zprávě (Seidlová).

8.2.1. Příprava tradičních jídel

Tabulka 7: Příležitost pro sváteční pokrmy (v %).

| | ano | ne | Nevím |
|-------------------|-----|----|-------|
| Štědrý den | 96 | 4 | 0 |
| Velikonoce | 64 | 32 | 4 |
| Nový rok | 50 | 45 | 5 |
| Masopust | 18 | 78 | 4 |
| Svatba | 36 | 33 | 31 |

Tabulka 8: Příležitost pro sváteční pokrmy (v %) – CVVM.

| | ano | ne | Nevím |
|-------------------|-----|----|-------|
| Štědrý den | 96 | 4 | 0 |
| Velikonoce | 67 | 32 | 1 |
| Nový rok | 52 | 45 | 3 |
| Masopust | 21 | 76 | 3 |
| Svatba | 43 | 50 | 7 |

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003 (upraveno dle potřeb).

Jak ukazuje tabulka 7, téměř ve všech domácnostech se připravují tradiční pokrmy na Vánoce. Na Velikonoce připravuje tradiční pokrmy celkem 64 % domácností našich respondentů a 50 % respondentů si pojí tradiční pokrmy s Novým rokem. Masopust již není tak populární příležitost pro přípravu tradičních jídel, kladně odpovědělo pouze 18 % respondentů. Co se týče svatby, odpovědi jsou rovnoměrně rozděleny do všech tří kategorií. Výzkum CVVM dosáhl téměř totožných výsledků (tabulka 8): 96 % domácností připravuje tradiční jídlo na Štědrý den, 67 % dělá tradiční pokrmy na Velikonoce a přibližně polovina domácností připravuje tradiční jídla v souvislosti s Novým rokem. Se svatbou si pojí tradiční pokrmy téměř polovina respondentů a masopust se stal s 21 % nejméně atraktivní příležitostí pro přípravu tradičních pokrmů.

Dále se potvrdilo, že nejběžnějším vánočním jídlem je ryba (96 %) připravovaná v asi polovině případů s rybí polévkou. Vánoční menu bývá v cca 60 % domácností doplněno vánočkou, houbového kubu připravuje

maximálně 6 % domácností respondentů. Celkové výsledky jsou uvedeny v tabulce 9. V celorepublikovém šetření se smažená ryba s 90 % dostala na první příčku. Zpravidla se také připravuje rybí polévka a vánočka, jako méně obvyklý vánoční pokrm respondenti označili houbového kuba. V tiskové zprávě CVVM nejsou uvedeny bližší výsledky, pouze slovní komentář – z toho důvodu není uvedena tabulka.

Tabulka 9: Vánoční pokrmy (v %).

| | rozhodně ano | spíše ano | spíše ne | rozhodně ne | nevím |
|---------------------|--------------|-----------|----------|-------------|-------|
| vánočka | 57 | 13 | 4 | 26 | 0 |
| ryba | 95 | 1 | 0 | 4 | 0 |
| houbový kuba | 5 | 1 | 12 | 81 | 1 |
| rybí polévka | 40 | 15 | 5 | 40 | 0 |

Výsledky nejrozšířenějších Velikonočních pokrmů zaznamenává tabulka 10. V souvislosti s Velikonocí se jako nejčastější odpověď objevil mazanec (cca 70 %) a přes 50 % respondentů připravuje doma beránek. V asi pětině případů nechybí na stole velikonoční nádivka, maximálně desetina domácností respondentů doma peče jidáše. Velmi podobných výsledků dosáhlo i šetření CVVM: beránek a mazanec se objevil ve třetině až čtvrtině případů, v pětině domácností se připravuje velikonoční nádivka a ve 4 % případů se připravují jidáše. Z důvodu, že společnost CVVM nezveřejnila tabulku s hodnotami, uvádím pouze slovní hodnocení, které se nachází v tiskové zprávě.

Tabulka 10: Velikonoční pokrmy (v %).

| | rozhodně ano | spíše ano | spíše ne | rozhodně ne | nevím |
|----------------|--------------|-----------|----------|-------------|-------|
| mazanec | 63 | 10 | 5 | 22 | 0 |
| beránek | 51 | 5 | 14 | 30 | 0 |
| jidáše | 7 | 3 | 10 | 79 | 1 |
| nádivka | 18 | 8 | 11 | 63 | 0 |

8.2.2. Znalost a četnost vaření konkrétních jídel

Z tabulky 11 vyplývá, že z tradičních českých jídel patří mezi nejznámější kynuté knedlíky, oukrop neboli česnečka, cmunda neboli bramborák a perník. Tato jídla ochutnali všichni dotázaní. Zároveň se tato jídla připravují ve více než 80 % domácností. Nejméně často měli studenti příležitost ochutnat jidáše (32 %) a kuba (38 %). Ve výzkumu CVVM (tabulka 12) nedosáhl žádný pokrm 100%. Mezi nejrozšířenější (nad 95 %) patří kynuté knedlíky, cmunda (bramborák), oukrop (česnečka) a vdolky. Tyto pokrmy se připravují ve více než třech čtvrtinách domácností celé České republiky. Na posledním místě se umístily stejně jako v našem vlastním výzkumu jidáše (48 %) a kuba (55 %).

Tabulka 11: Podíl respondentů, kteří daná tradiční jídla ochutnali a kteří je vaří ve své domácnosti (v %).

| | ochutnal | vaří |
|-------------------|----------|------|
| kuba | 38 | 11 |
| kynuté knedlíky | 100 | 87 |
| jidáše | 32 | 8 |
| kyselo | 80 | 57 |
| kulajda | 79 | 39 |
| oukrop, česnečka | 100 | 88 |
| cmunda, bramborák | 100 | 82 |
| vdolky | 96 | 45 |
| perník | 100 | 80 |

Tabulka 12: Podíl respondentů, kteří daná tradiční jídla ochutnali a kteří je vaří ve své domácnosti (v %) – CVVM.

| | ochutnal | vaří |
|--------------------------|-----------------|-------------|
| kuba | 55 | 28 |
| kynuté knedlíky | 99 | 86 |
| jidáše | 48 | 20 |
| kyselo | 69 | 47 |
| kulajda | 69 | 44 |
| oukrop, česnečka | 95 | 85 |
| cmunda, bramborák | 98 | 93 |
| vdolky | 95 | 73 |
| perník | 94 | 68 |

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003.

8.2.3. Hodnocení tradiční české kuchyně

Poslední cíl – zjistit, jak respondenti charakterizují tradiční česká jídla – zachycuje tabulka 13. U charakteristik: vydatná, dostupná, levná a jednodušší se nesetkáváme s výraznými nepoměry odpovědí mezi oběma dotazníky. Nuance se vyskytuje u charakteristiky „vyhledávaná“, kde respondenti CVVM volili častěji odpověď „rozhodně ano“, a to v 46 % případů a charakteristiky „chutná“, kdy kategorii „rozhodně ano“ zvolilo 69 % respondentů. Větších rozdílů si můžeme povšimnout u charakteristik: obsahují vitamíny, pestrá, vyvážená strava a zdravá. Respondenti CVVM se častěji domnívají, že česká jídla obsahují vitamíny; kladně se k této charakteristice vyjádřilo 59 % respondentů. Naši respondenti – studenti volili častěji negativní odpověď a tudíž jsou spíše názoru, že česká jídla neobsahují vitamíny. U charakteristik „pestrá, vyvážená strava“ a „zdravá“ se respondenti CVVM vyjadřovali různě, jednotlivé kategorie byly voleny rovnoměrně. Studenti jsou ve svých odpovědích více vyhranění a oproti respondentům CVVM se k těmto charakteristikám vyjadřují záporně. Odpovědi respondentů CVVM zaznamenává tabulka 14.

Tabulka 13: „Jsou podle vás tradiční česká jídla...(v %)“.

| | rozhodně ano | spíše ano | spíše ne | rozhodně ne | nevím |
|--------------------------------|--------------|-----------|----------|-------------|-------|
| vydatná | 75 | 22 | 3 | 0 | 0 |
| chutná | 39 | 45 | 14 | 1 | 1 |
| dostupná | 33 | 65 | 1 | 1 | 0 |
| vyhledávaná | 14 | 53 | 25 | 8 | 0 |
| obsahují vitamíny | 1 | 19 | 59 | 16 | 5 |
| levná | 3 | 45 | 35 | 3 | 14 |
| pestrá, vyvážená strava | 1 | 8 | 67 | 20 | 4 |
| zdravá | 0 | 6 | 62 | 24 | 8 |
| jednotvárná | 6 | 24 | 41 | 24 | 5 |

Tabulka 14: „Jsou podle vás tradiční česká jídla...(v %)“ – CVVM.

| | rozhodně ano | spíše ano | spíše ne | rozhodně ne | nevím |
|--------------------------------|--------------|-----------|----------|-------------|-------|
| vydatná | 64 | 33 | 2 | 0 | 1 |
| chutná | 69 | 27 | 3 | 1 | 0 |
| dostupná | 44 | 50 | 4 | 0 | 2 |
| vyhledávaná | 46 | 40 | 8 | 1 | 5 |
| obsahují vitamíny | 11 | 48 | 31 | 4 | 6 |
| levná | 8 | 41 | 38 | 6 | 7 |
| pestrá, vyvážená strava | 10 | 39 | 39 | 7 | 5 |
| zdravá | 10 | 36 | 42 | 8 | 4 |
| jednotvárná | 4 | 17 | 41 | 34 | 2 |

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003.

9. Shrnutí výsledků

Výsledky ukázaly, že mezi studenty tradiční česká kuchyně oblíbená není, jejich postoj je ze 76 % neutrální až negativní. Nepatrné rozdíly můžeme pozorovat i mezi muži a ženami, tj. mezi studenty a studentkami, avšak tyto rozdíly nelze považovat za všeřikající, neboť v počtu zúčastněných studentů a studentek byl jasný nepoměr. S jasnějšími výsledky jsme se setkaly u otázky zjišťující pohled na vegetariánství. Jak se očekávalo, na vegetariánství pohlíží optimističtěji právě ženy; síla vztahu nabývala vyšší hodnoty než u předchozího testu. Dále výsledky poukázaly na skutečnost, že někteří ze studentů jsou obeznámeni s typickými jídly jejich regionu, avšak tento fakt nelze zobecňovat, neboť otázku zodpovědělo pouhých 39 % studentů.

Při srovnávání výsledků vlastního výzkumu s výzkumem CVVM z roku 2003 se ukázalo, že názory studentů se nijak razantně neodlišují od názorů populace České republiky. Co se týče přípravy pokrmů ve sváteční dny, oba výzkumy dosahovaly srovnatelných výsledků. Ve znalosti daných jídel a četnosti jejich vaření se výsledky také výrazně nelišily. Nesmíme však opomíjet fakt, že otázka zněla: „A vaří se tato jídla ve vaší domácnosti?“ Otázka tedy nezjišťovala, zda sám student daná jídla vaří, nýbrž zda je vaří někdo v domácnosti, jež student obývá. Kdybychom se ptali na četnost vaření u samotného studenta, jistě bychom dosáhli jiných výsledků. U otázky, kde respondenti vyjadřovali míru souhlasu s jednotlivými charakteristikami české kuchyně, považují rozdílné výsledky za alarmující. Studenti oproti populaci České republiky nepovažují české pokrmy za zdravé a obsahující vitamíny. Širší kontext těchto odpovědí není znám, ale domnívám se, že je nutné brát v úvahu i časové rozmezí konání výzkumů, neboť dnes se na stravu pohlíží jinak než před 12 lety a o dopadech správné či nesprávné životosprávy se dnes mluví i píše daleko více, takže lidé jsou pod tlakem médií a lékařských doporučení nuceni měnit své stravovací návyky a tudíž i názory na tuto problematiku.

Závěr

Po prostudování přístupné literatury a dalších zdrojů, na základě kterých jsem učinila podrobný popis tradiční lidové kuchyně, se ukázalo, že tradiční lidová strava nevymizela zcela, ale spíše se transformovala nebo lépe doplnila o další složky. Suroviny na přípravu tradičních pokrmů zůstávají po staletí stejné, u samotných pokrmů však oblíbenost klesá. Velké podobnosti v kulinářském odvětví můžeme sledovat i v sousedním Polsku, Německu, Slovensku a Rakousku. Jednotlivé pokrmy samozřejmě mají ráz dané kultury a jiné označení, ale podobnosti jsou zřetelné na první pohled. Předpoklad, že se naše kultury ovlivňovaly i v kulinářství, se ukázal jako správný.

Výsledky empirického výzkumu ukazují, že mezi mladými studenty nemá česká kuchyně kladný ohlas. Studenti se shodují v názoru, že je česká kuchyně nezdravá. Tento názor je zcela opačný od všeobecného postoje respondentů celorepublikového šetření z roku 2003, kteří se k české kuchyni stavěli daleko vstřícněji. Tento fakt je však v porovnání výsledků našich výzkumů jediný alarmující; v otázkách týkajících se přípravy tradičních jídel ve sváteční dny se již žádné zásadní odlišnosti v názorech nevyskytly a ukázalo se, že příprava tradičních pokrmů na Štědrý den a Velikonoce je běžná ve většině domácností. Při hodnocení české kuchyně jako nezdravé by se dalo očekávat, že se studenti budou stavět pozitivně k vegetariánství, které je mnohými odborníky označováno za prospěšné (především kvůli menšímu riziku mnohých onemocnění), ale není tomu tak jednoznačně – většina studentů se vyjádřila neutrálně, souhlas pak vyjadřovaly spíše studentky.

Závěrem lze tedy říct, že česká jídla nejsou opomíjena v tak velké míře, aby byla zapomenuta, protože se upevňují každoročně lidovými zvyky minimálně v rámci křesťanských svátků, a i přestože se ne u celé populace setkávají s kladným ohlasem, jsou stále v povědomí i těch, kteří českou kuchyni nevyhledávají.

Anotace

Příjmení a jméno autora: Navrátilová Ilona

Název katedry a fakulty: Katedra sociologie, andragogiky a kulturní antropologie, filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Název diplomové práce: Tradiční česká kuchyně

Počet znaků: 76 916

Počet příloh: 3

Počet titulů používané literatury: 41

Klíčová slova: lidová strava, národní kuchyně, sváteční pokrmy, regionální kuchyně, tradiční česká kuchyně, tradiční suroviny

Krátká a výstižná charakteristika diplomové práce

Tato bakalářská práce podrobně popisuje tradiční českou kuchyni, konkrétně kuchyni lidovou, jak se zformovala v 19. století. Práce se zaměřuje na analýzu regionálních pokrmů včetně jejich lidových názvů a na analýzu svátečních pokrmů. Dále předkládá porovnání německé, polské, rakouské a slovenské kuchyně s českou kuchyní. V poslední řadě se zabývá vegetariánstvím jako odvratem od tradičních českých jídel. Empirická část zkoumá postoje vybraných studentů na tradiční českou kuchyni. Výzkum došel k závěru, že chutě studentů se neztotožňují s českou kuchyní a tradiční česká jídla konzumují převážně ve sváteční dny. Srovnání vlastních výsledků s výsledky šetření z roku 2003 Tradiční česká kuchyně, které uskutečnilo Centrum pro výzkum veřejného mínění v rámci výzkumu Naše společnost 2003, ukázalo, že se názory studentů liší o d názoru populace celé České republiky pouze v otázce zdravotní (ne)závadnosti českých jídel.

This thesis describes the traditional Czech cuisine, particularly the kitchen folk formed in the 19th century. The work focuses on the analysis of regional dishes, including their folk names and analysis of festive dishes. It also presents a comparison of German, Polish, Austrian and Slovak

cuisine with Czech cuisine. Lastly deals with vegetarianism as abandonment of traditional Czech dishes. The empirical part examines the attitudes of students on traditional Czech cuisine. The research found that the tastes of students do not identify with Czech cuisine and traditional Czech meals are eaten mainly in the festive days. Comparison of our results with the results of the investigation of the 2003 Traditional Czech cuisine, which held Center for Public Opinion Research in the research, our company in 2003, showed that students' opinions differ from the opinion of the population the Czech Republic only on the issue of health defectiveness Czech dishes.

Seznam literatury

1. DISMAN, M. 2002 *Jak se vyrábí sociologická znalost*. Praha: Karolinum.
2. FAKTOR, V., ŽANTOVSKÁ, K. 2007 *Tradiční česká kuchyně: tradiční lidová a krajová, měšťanská, aristokratická, z hájoven, z kuchyní menšin, z klášterů a far, z hotelů a restaurací*. Praha: Práh.
3. GRIMMICOVÁ, A. 2013 *Výtvarný rok: tvoření podle kalendáře*. Praha: Grada.
4. HABUSTOVÁ, M., VESELSKÁ, J. 2004 *Tradiční pečivo*. Praha: Grada.
5. HERYNEK, P. 2005 *České Vánoce*. Praha: Grada.
6. HERYNEK, P. 2010 *České Vánoce v kuchyni. Staročeské vánoční zvyky a pokrmy*. Praha: Argo.
7. JEČNÝ, D., GREGOROVÁ V. 1999 *Gastronomický průvodce světem. 1. Evropa*. Úvaly: Ratio.
8. KOTRBA, F. 2003 *Slovenská kuchařka*. České Budějovice: Dona.
9. LANGHAMMEROVÁ, J. 2004 *Lidové zvyky*. Praha: NLN.
10. LEBKOWSKI, M. 1992 *Německá kuchyně*. Bratislava: Champagne Avantgarde.
11. LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. 2009 *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Praha: Karolinum.
12. MAČUDA, J. 2014 *Tradiční strava na Znojemsku a v dolnorakouském příhraničí*. Znojmo: Jihomoravské muzeum ve Znojmě.
13. MELINOVÁ, V., DAVISOVÁ, B. 2003 *Průvodce (začínajícího) vegetariána*. Radňovice: Andrea Komínková.
14. ŘEŠÁTKO, J., NODL, L. 1988 *Speciality světových kuchyní*. Praha: Merkur.
15. ŘEŠÁTKO, J., NODL, L. 1993 *Kuchařská technologie*. Praha: Merkur.
16. TOUFAR, P., 2004 *Český rok na vsi a ve městě*. Třebíč: Akcent.
17. ÚLEHOVÁ-TILSCHOVÁ, M. 2011 *Česká strava lidová*. Praha: Triton.

18. VAŠÁK, J. 2001 *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*. Praha: Libri.
19. WINTER, Z. 1892 *Kuchyně a stůl našich předků. Líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha: Frant. Bačkovský.
20. ZÍBRT, Z. 2012 *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin.

Stat' ve sborníku:

21. ŠVARCOVÁ, H. Nejstarší česká kuchařka. In Fejtová, O., LEDVINKA, V., PEŠEK, J. *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádaného ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha: Scriptorium, 2007, s. 99–118.

Periodika:

22. KUČEROVÁ, L. Chuťový místopis regionů. Mimořádná příloha. *Místní kultura*, 2006, roč. 16, č. 3, s. 11–62.
23. FOREJTOVÁ, P. Vegetariánství je především životní filosofií. *Regena*, 2004, roč. 23, č. 12, s. 6–7.
24. KALÁČ, P. Zdravotní rizika a přínosy konzumace červeného masa. *Výživa a potraviny*, 2012, roč. 18, č. 1, s. 15–17.

Internetové zdroje:

25. ČECHOVÁ, M. Vegetariánství – kvantitativní výzkum. Hodnocení výroků z oblasti vegetariánství. [online]. [cit. 2015-01-21]. Dostupné z WWW: <http://www.vegetarian.cz/ostatni/stenmark%20o%20veget.html>.
26. Hořické trubičky [online]. [cit. 2014-12-2]. Dostupné z WWW: http://www.horicketrubicky.cz/z_historie.php.
27. CHYTKOVÁ, E. Vánoce v Rakousku: Naši sousedé si rádi potrpí na zachování tradic. [online]. [cit. 2015-01-13]. Dostupné z WWW:

- <http://www.topzine.cz/vanoce-v-rakousku-nasi-sousedse-si-radi-potrpi-na-zachovani-tradic>.
28. Jižní Morava [online]. [cit. 2014-12-1]. Dostupné z WWW: <http://www.jizni-morava.cz/?tpl=65>.
29. KUSÁK, K. Škvarky: kalorická bomba jedinečné chuti. [online]. [cit. 2014-11-18]. Dostupné z WWW: <http://www.novinky.cz/zena/zdravi/250697-skvarky-kaloricka-bomba-jedinecne-chuti.html>.
30. MÜLLEROVÁ, E. Svěrázná krkonošská kuchyně. [online]. [cit. 2014-11-26]. Dostupné z WWW: <http://www.novinky.cz/zena/styl/240067-sverazna-krkonoska-kuchyne.html>.
31. PALATA, L. Polská kuchyně je kuchyní velké země. [online]. [cit. 2015-01-13]. Dostupné z WWW: http://cestovani.idnes.cz/polska-kuchyne-je-kuchyni-velke-zeme-dvo-/kolem-sveta.aspx?c=990503_175923_cestovani_pch.
32. Pardubický perník [online]. [cit. 2014-12-2]. Dostupné z WWW: <http://www.sdruzenipardubickypernik.cz/sekce/o-perniku-a-historie>.
33. Polsko je země vánočních tradic [online]. [cit. 2015-01-13]. Dostupné z WWW: <http://polsko.svetadily.cz/clanky/Polsko-je-zeme-vanocnich-tradic>.
34. Rakouská kuchyně [online]. [cit. 2015-01-13]. Dostupné z WWW: http://www.coop.cz/magazin/4_2003/rakouska_kuchyne.html.
35. SEIDLOVÁ, A. Česká tradiční kuchyně. Tisková zpráva – CVVM. [online]. [cit. 2015-03-10]. Dostupné z WWW: http://cvvm.soc.cas.cz/media/com_form2content/documents/c3/a3911/f11/100013s_Ceska%20tradicni%20kuchyne.pdf.
36. Slovenské vánoční tradice [online]. [cit. 2015-01-16]. Dostupné z WWW: <http://slovensko.svetadily.cz/clanky/Slovenske-vanocni-tradice>.
37. SMETANOVÁ, I. Poklady naší kuchyně: v Krkonoších a Podkrkonoší uzdravují polévky. [online]. [cit. 2014-11-26].

- Dostupné z WWW: http://ona.idnes.cz/poklady-nasi-kuchyne-v-krkonosich-a-podkrkonosi-vladnou-polevky-phn/recepty.aspx?c=A120813_160159_recepty_pet.
38. STINGLOVÁ, H. Jaké vánoční cukroví jedli naši předci? [online]. [cit. 2014-11-17]. Dostupné z WWW: http://www.lidovky.cz/jake-vanocni-cukrovi-jedli-nasi-predci-dhc-/dobra-chut.aspx?c=A111202_163452_dobra-chut_glu.
39. Stručná historie vegetariánství [online]. [cit. 2015-01-24]. Dostupné z WWW: http://csvv.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=755:struna-historie-vegetarianstvi&catid=120:historie-vegetarianstvi&Itemid=100037.
40. ŠIMŠA, M. Morava a Slezsko: region plný chutí a zážitků. [online]. [cit. 2014-11-26]. Dostupné z WWW: http://www.msregion.cz/assets/propagacni-materialy/publ_gastro_cs.pdf.
41. Štramberské uši [online]. [cit. 2014-11-26]. Dostupné z WWW: <http://www.mesto-stramberk.cz/stramberske-usi.php>.

Seznam tabulek a grafů

Tabulka 1 – Síla vztahu mezi velikostí obce a hodnocením tradiční české kuchyně a hladina významnosti.

Tabulka 2 – Oblíbenost tradiční české kuchyně u mužů a u žen.

Tabulka 3 – Síla vztahu mezi hodnocením české kuchyně a pohlavím.

Tabulka 4 – Hodnocení alternativního stravování u mužů a u žen.

Tabulka 5 – Síla vztahu mezi pohlavím a postojem k vegetariánství.

Tabulka 6 – Ilustrativní seznam regionálních pokrmů, které respondenti znají a vaří.

Tabulka 7 – Příležitost pro sváteční pokrmy (v %).

Tabulka 8 – Příležitost pro sváteční pokrmy (v %) – CVVM.

Tabulka 9 – Vánoční pokrmy (v %).

Tabulka 10 – Velikonoční pokrmy (v %).

Tabulka 11 – Podíl respondentů, kteří daná tradiční jídla ochutnali a kteří je vaří ve své domácnosti (v %).

Tabulka 12 – Podíl respondentů, kteří daná tradiční jídla ochutnali a kteří je vaří ve své domácnosti (v %) – CVVM.

Tabulka 13 – „Jsou podle vás tradiční česká jídla...(v %)“.

Tabulka 14 – „Jsou podle vás tradiční česká jídla...(v %)“ – CVVM.

Graf 1 – Vliv velikosti obce na hodnocení tradiční české kuchyně

Přílohy

1. Seznam pokrmů pro operacionalizaci pojmu tradiční česká kuchyně
2. Dotazník pro předvýzkum
3. Dotazník pro výzkum

Příloha č. 1

Seznam jídel tradiční české kuchyně

| | | |
|--------------------|---------------------|-------------------|
| Babčáky | Hořické trubičky | Křížaly |
| Bábovka | Houbová omáčka | Kůzle |
| Beránek | Houbová polévka | Kynuté knedlíky |
| Bigos | Houbový kuba | Kyselica |
| Bochánky | Houby | Kyselo |
| Boží milosti | Housky | Lámanková polévka |
| Bramborák | Hrachová polévka | Lázeňské oplatky |
| Bramborová buchta | Hrstková polévka | Lepenice |
| Bramborová paštika | Hubník | Litá cmunda |
| Bramborová polévka | Huhňák | Lívance |
| Bramborové | Husa | Lopat'áky |
| koláčky | Chléb | Luštěniny |
| Bramborové placky | Chodské koláče | Máchurky |
| Bramborový salát | Jabkance | Maková polévka |
| Brambory | Jablkový štrúdl | Marhole |
| Bryja | Jáhlová kaše | Martiny |
| Bůček | Jáhlová polévka | Mazanec |
| Buchty | Jehně | Méchura |
| Burášky | Jelita | Metyja |
| Caletky | Jidáše | Mrkev |
| Calty | Jitrnice | Mrkvance |
| Cibulová omáčka | Kadlátko | Mrkvový dort |
| Cmunda | Kachna | Muzika |
| Couračka | Kantoráky | Nevešlo |
| Černý kuba | Kapr | Noky |
| Červená řepa | Karlovarský knedlík | Obiloviny |
| Česnečka | Klitscher | Okurky |
| Česneková omáčka | Klobása | Oplatky |
| Česneková polévka | Klofané brambory | Osuchy |
| Čočková polévka | Klouzáky | Oukrop |
| Domikát | Kmínová polévka | Ovarová polévka |
| Dušičky | Knedlupraj | Pagáče |
| Erteple | Koblihy | Palačinky |
| Frgály | Kočičí svatba | Pecáky |
| Friko | Kočičí tanec | Pekáče |
| Frcábník | Kontrabas | Pekeraj |
| Goultische | Koprová omáčka | Perník |
| Grenadýrmarš | Králík | Pěry |
| Hanácká syrnica | Kramfleky | Pivní guláš |
| Hlavička | Kroupy | Pivní polévka |
| Hlavnička | Kroužaly | Pletenec |
| Hnětýnky | Krupanec | Podlistňaky |
| Hod'bidlo | Krupičná kaše | Podplamenice |
| Holoubata | Krůta | Pohanková kaše |
| | Křenová omáčka | Poplaměnky |

Praženka
Prdelačka
Prejt
Prosná kaše
Ryby
Rybí polévka
Řepáky
Sekanice
Schneckenhäsl
Slanina
Slepice
Slepičí vývar
Smažený řízek
Sušené ovoce
Suši
Syravátka
Zelná polévka
Zelňáky
Zvěřina
Žid

Šcedračka
Škubánky
Škvarky
Šmorn
Špouclíky
Štramberské uši
Štygarmárky
Šumajstr
Švestková baba
Tlačenka
Trhanec
Trnčenica
Tříсло
Tvaroh
Tvarožník
Tvarůžky

Uhlířina
Uzené maso
Varmuža
Vdolky
Věnce
Vepřo-knedlo-zelo
Vepřová pečeně
Vinná klobása
Vočepák
Vodvarka
Volupsije
Vřídelní polévka
Zahábáky
Zahýbance
Zeleninový vývar
Zelí

Příloha č. 2
Dotazník pro předvýzkum

Dobrý den,

jsem studentkou oboru sociologie a andragogika na FF UP a chtěla bych vás poprosit o vyplnění tohoto dotazníku, který bude sloužit jako jeden z podkladů pro moji bakalářskou práci. Otázky se týkají stravovacích zvyklostí a názorů na tradiční českou kuchyni. Dotazník je anonymní, proto vás prosím o pár minut vašeho času a pravdivé odpovědi :)

Dotazník je sestaven celkem ze 13 otázek. 11 otázek vyžaduje vždy zvolení jedné správné odpovědi, 2 otázky jsou otevřené a zároveň nepovinné. Vyplnění dotazníku zabere maximálně 10 minut.

Dotazník je určen POUZE studentům bakalářského prezenčního studia oboru sociologie a andragogika na FF UP v Olomouci, tj. studentům 1., 2. a 3. ročníku oboru sociologie a andragogika na FF UP v Olomouci. Nesplňujete-li toto kritérium, dotazník prosím nevyplňujte. Děkuji.

Ilona Navrátilová

1. **Pohlaví:** muž žena

2. **V jak velké obci žijete?**
do 1 500 obyvatel 6 001–20 000 obyvatel
1 501–3 000 obyvatel 20 001–100 000 obyvatel
3 001–6 000 obyvatel více než 100 000 obyvatel

3. **Z jakého regionu pocházíte**
Čechy Morava Slezsko

4. **Znáte některá tradiční jídla z regionu, ve kterém žijete? Která to jsou?**
Jestliže neznáte, otázku vynechejte.
a) _____
b) _____
c) _____

5. **Otázka pouze pro ty, co odpověděli na předchozí otázku:**
Vaří se některá z těchto jídel ve vaší domácnosti? Která?
Jestliže se ve vaší domácnosti žádná z těchto jídel nevaří, otázku vynechejte.

- a) _____
b) _____
c) _____

6. Při kterých příležitostech se ve vaší domácnosti vaří tradiční jídla?

- Nový rok ano ne nevím
- Masopust ano ne nevím
- Velikonoce ano ne nevím
- Štědrý den ano ne nevím
- Svatba ano ne nevím

7. Které z nabízených tradičních pokrmů připravujete doma o Vánocích?

- Vánočka ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Smažená ryba ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Houbový kuba ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Rybí polévka ano spíše ano spíše ne ne nevím

8. Které z nabízených tradičních pokrmů připravujete doma o Velikonocích?

- Mazanec ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Beránek ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Jidáše ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Velikonoční nádivka ano spíše ano spíše ne ne nevím

9. Ochutnal/a jste již někdy tato jídla?

- a) Kuba ano ne nevím
- b) Kynuté knedlíky ano ne nevím
- c) Jidáše ano ne nevím
- d) Kyselo ano ne nevím
- e) Kulajda ano ne nevím
- f) Oukrop, česnečka ano ne nevím
- g) Cmunda, bramborák ano ne nevím
- h) Vdolky ano ne nevím

i) Perník ano ne nevím

10. A vaříte tato jídla ve vaší domácnosti?

j) Kuba ano ne nevím

k) Kynuté knedlíky ano ne nevím

l) Jidáše ano ne nevím

m) Kyselo ano ne nevím

n) Kulajda ano ne nevím

o) Oukrop, česnečka ano ne nevím

p) Cmunda, bramborák ano ne nevím

q) Vdolky ano ne nevím

r) Perník ano ne nevím

11. Jsou podle vás tradiční česká jídla:

a) **jednotvárná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

b) **chutná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

c) **levná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

d) **obsahují vitamíny** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

e) **pestrá, vyvážená strava** Rozhodně ano spíše ano
spíše ne rozhodně ne nevím

f) **vydatná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

g) **dostupná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

h) **zdravá** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

i) **vyhledávaná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

12. Chutnají Vám pokrmy tradiční české kuchyně?

Rozhodně ano spíše ano spíše ne rozhodně ne nevím

13. Jaký postoj zastáváte k alternativním formám stravování jako je vegetariánství?

Jsem vegetarián

Nejsem vegetarián a zastávám negativní postoj k vegetariánství

Nejsem vegetarián, ale druhým do toho, co jedí, nemluvím

Nejsem vegetarián, ale myslím, že vegetariánství je zdraví prospěšné

Příloha č. 3
Dotazník pro výzkum

Dobrý den,

jsem studentkou oboru sociologie a andragogika na FF UP a chtěla bych vás poprosit o vyplnění tohoto dotazníku, který bude sloužit jako jeden z podkladů pro moji bakalářskou práci. Otázky se týkají stravovacích zvyklostí a názorů na tradiční českou kuchyni. Dotazník je anonymní, proto vás prosím o pár minut vašeho času a pravdivé odpovědi :)

Dotazník je sestaven celkem ze 13 otázek. 11 otázek vyžaduje vždy zvolení jedné správné odpovědi, 2 otázky jsou otevřené a zároveň nepovinné. Vyplnění dotazníku zabere maximálně 10 minut.

Dotazník je určen POUZE studentům bakalářského prezenčního studia oboru sociologie a andragogika na FF UP v Olomouci, tj. studentům 1., 2. a 3. ročníku oboru sociologie a andragogika na FF UP v Olomouci. Nesplňujete-li toto kritérium, dotazník prosím nevyplňujte. Děkuji.

Ilona Navrátilová

1. **Pohlaví:** muž žena

2. **Kolik obyvatel má obec, ve které žijete?**
do 1 500 obyvatel 6 001–20 000 obyvatel
1 501–3 000 obyvatel 20 001–100 000 obyvatel
3 001–6 000 obyvatel více než 100 000 obyvatel

3. **V jakém regionu žijete?**
Čechy Morava Slezsko

4. **Znáte některá tradiční jídla z regionu, ve kterém žijete? Která to jsou?**
Jestliže neznáte, otázku vynechejte.
a) _____
b) _____
c) _____

5. **Otázka pouze pro ty, co odpověděli na předchozí otázku:**
Vaří se některá z těchto jídel ve vaší domácnosti? Která?
Jestliže se ve vaší domácnosti žádná z těchto jídel nevaří, otázku vynechejte.

- a) _____
b) _____
c) _____

6. Při kterých příležitostech se ve vaší domácnosti vaří tradiční jídla?

- Nový rok ano ne nevím
- Masopust ano ne nevím
- Velikonoce ano ne nevím
- Štědrý den ano ne nevím
- Svatba ano ne nevím

7. Které z nabízených tradičních pokrmů se připravují ve vaší domácnosti o Vánocích?

- Vánočka ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Smažená ryba ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Houbový kuba ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Rybí polévka ano spíše ano spíše ne ne nevím

8. Které z nabízených tradičních pokrmů se připravují ve vaší domácnosti o Velikonocích?

- Mazanec ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Beránek ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Jidáše ano spíše ano spíše ne ne nevím
- Velikonoční nádivka ano spíše ano spíše ne ne nevím

9. Ochutnal/a jste již někdy tato jídla?

- a) Kuba ano ne nevím
- b) Kynuté knedlíky ano ne nevím
- c) Jidáše ano ne nevím
- d) Kyselo ano ne nevím
- e) Kulajda ano ne nevím
- f) Oukrop, česnečka ano ne nevím
- g) Cmunda, bramborák ano ne nevím
- h) Vdolky ano ne nevím

i) Perník ano ne nevím

10. A vaří se tato jídla ve vaší domácnosti?

a) Kuba ano ne nevím

b) Kynuté knedlíky ano ne nevím

c) Jidáše ano ne nevím

d) Kyselo ano ne nevím

e) Kulajda ano ne nevím

f) Oukrop, česnečka ano ne nevím

g) Cmunda, bramborák ano ne nevím

h) Vdolky ano ne nevím

i) Perník ano ne nevím

11. Jsou podle vás tradiční česká jídla:

a) **jednotvárná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

b) **chutná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

c) **levná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

d) **obsahují vitamíny** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

e) **pestrá, vyvážená strava** Rozhodně ano spíše ano
spíše ne rozhodně ne nevím

f) **vydatná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

g) **dostupná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

h) **zdravá** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

i) **vyhledávaná** Rozhodně ano spíše ano spíše ne
rozhodně ne nevím

12. Chutnají Vám pokrmy tradiční české kuchyně?

Rozhodně ano spíše ano spíše ne rozhodně ne nevím

13. Jaký postoj zastáváte k alternativním formám stravování jako je vegetariánství?

Jsem vegetarián

Nejsem vegetarián a zastávám negativní postoj k vegetariánství

Nejsem vegetarián, ale druhým do toho, co jedí, nemluvím

Nejsem vegetarián, ale myslím, že vegetariánství je zdraví prospěšné