

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Aidana OMAROVA

KOREJSKÁ KUCHYNĚ

KOREAN CUISINE

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Brno, rok 2022

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2020/2021

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Aidana Omarova

Osobní číslo: 14632937

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE: KOREJSKÁ KUCHYŇĚ

TÉMA PRÁCE V AJ: KOREAN CUISINE

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

Vypracování literární rešerše ke stanovenému tématu. Část literárního přehledu zaměřit na zvláštnosti národní korejské kuchyně se zaměřením na tradiční suroviny a speciality.

2. Praktická část BP:

- Analytická část: Vyhodnocení specialit a menu korejské kuchyně. Příklady menu při významných svátcích.
- Návrhová část: Bude vycházet ze získaných informací, doporučení menu pro naše gastronomická zařízení.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] Spencer, S. A Taste of Korea: Korean Cooking Made Easy with Authentic Korean Recipes (Best Recipes from Around the World). The Cookbook Publisher; 1st edition, 2019, 192 p.

[2] Young Jin Song. Food & Cooking of Korea: Discover The Unique Tastes And Spicy Flavours Of One Of The World'S Great Cuisines With Over 150 Authentic Recipes Shown Step-By-Step. Southwater, 2018, 256 p. ISBN-10: 9781846811807.

[3] Young Jin Song, Bringdale, M. The Complete Book of Korean Cooking. Lorenz Books, 2008, 256 p. ISBN-10: 0754817865.

[4] Pettid, M. Korean Cuisine: An Illustrated History: An Illustrated History. Reaktion Books, 2016, 224 p.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 17. května 2021

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2022

V Brně dne: 10.5.2021

L. S.

VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
Bosonožská 9, 625 00 Brno

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.
vedoucí katedry

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.
prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Aidana Omarova

Název bakalářské práce: Korejská kuchyně

Název bakalářské práce v AJ: Korean cuisine

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Rok obhajoby: 2022

Anotace:

Bakalářská práce popisuje základní informace o korejské kuchyni. Práce je rozdělena do dvou částí – teoretické a praktické. Ve dvou částech jsou popsány základní informace o Koreji, korejském jídle a kultuře korejského národa. Popisuje také hlavní jídla korejského lidu, svátky, tradice a rituály, které souvisejí s příjmem potravy. Práce obsahuje popis korejské restaurace v Praze a analýzu jejího jídelního lístku. Dále se zabývá návrhem menu korejské kuchyně pro gastronomická zařízení, které je součástí praktické části.

Annotation:

The undergraduate thesis describes basic information about Korean cuisine. The thesis is divided into two parts - theoretical and practical. The two parts describe basic information about Korea, Korean food, and the culture of the Korean people. It also describes the main dishes of the Korean people, holidays, traditions, and rituals that are associated with food intake. The thesis includes a description of a Korean restaurant in Prague and an analysis of its menu. Also, in the practical part, there is a part of proposal which includes a menu of Korean cuisine for gastronomic establishments.

Klíčová slova:

Korea, korejská kuchyně, tradice, rituály, restaurace.

Key words:

Korea, Korean Cuisine, Traditions, Rituals, Restaurant.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Korejská kuchyně* vypracovala samostatně pod vedením *prof. Ing. Květoslavy Šustové, Ph.D.* a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 14.04.2022

vlastnoruční podpis autora

Poděkování:

Ráda bych poděkovala prof. Ing. Květoslavě Šustové, Ph.D. za vlídný přístup a trpělivost při vedení mé práce.

Omarova Aidana

OBSAH

Obsah	8
Úvod.....	10
I. Teoretická část	11
1 Definování Koreje.....	12
1.1 Korea ve stručnosti	12
1.2 Údaje.....	12
1.3 Obyvatelstvo Koreje	14
2 Korejska kuchyně a její pravidla	15
3 Korejská kuchyně	17
3.1 Kultura rýže	18
3.2 Kimchi	20
3.3 Polévky, ragú, jeongol a jjim	21
3.4 Ryby a mořští živočichové	22
3.5 Jeongsik	22
3.6 Běžná jídla	22
3.7 Jídlo ve stáncích.....	23
3.8 Dezerty.....	24
3.9 Nápoje.....	24
3.10 Alkoholické nápoje	25
3.11 Vegetariáni a vegani	25

3.12	Restaurace a jak se v nich chovat	26
4	Svátky	27
II.	Praktická část	28
5	ANALYTICKÁ ČÁST	29
5.1	Nový rok	29
5.2	Sollal	29
5.3	Svátek Čchusok.....	30
5.4	Vánoce	31
6	Obecná charakteristika Bibimbap KOREA	32
6.1	Korejská restaurace Bibimpab KOREA	32
6.2	Název a umístění podniku.....	32
6.3	Hlavní úkoly a činnosti podniku	33
6.4	Jídelní lístek	34
6.5	Nápojový lístek	43
7	Návrhová část	46
	Závěr	50
	Použité zdroje.....	52
	Seznam obrázků, grafů a tabulek	56
	Přílohy.....	58

ÚVOD

Korea je velmi starobylá země s bohatou historií a staletými tradicemi. Navzdory změnám v moderním světě si Korejci zachovali své starobylé zvyky a rituály.

Teoretická část práce popisuje základní informace o Koreji a korejské kuchyni.

Praktická část popisuje hlavní tradiční korejské svátky, jejich charakteristiku a rituály a uvádí příklady menu. Je provedena analýza korejské restaurace v České republice. V této části jsou také uvedeny návrhy jídelního lístku korejské kuchyně pro gastronomická zařízení.

Cílem této práce je vypracování literárního přehledu se zaměřením na zvláštnosti národní korejské kuchyně, tradiční suroviny a speciality, seznámení s korejskou gastronomickou kulturou. V analytické části bakalářské práce vyhodnotit tradiční speciality a menu korejské kuchyně. Vytvořit návrh menu při významných svátcích. Zhodnotit vybranou restauraci zaměřenou na korejskou kuchyni. V návrhové části je cílem vypracování menu korejské kuchyně pro gastronomické zařízení v České republice.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 DEFINOVÁNÍ KOREJE

Tato kapitola obsahuje základní informace o Jižní Koreji, její základní údaje a státní správu.

1.1 Korea ve stručnosti

Korea je zemí s velmi bohatou a dlouhou historií. O Korejské historii a kultuře málo kdo ví, ale korejské dějiny je starší, než japonské. [1]

Korea nachází na Korejském poloostrově. Korejský poloostrov, táhnoucí se ze severu na jih, leží v severovýchodní části asijského kontinentu. [2]

Na severu Korejský poloostrov hraničí s Čínou a Ruskem. Rozlohou Čínských hranic je 1.353,2 km [3] a rozlohou ruských hranic je 16,2 km [3] Celková délka pobřeží Korejského poloostrova je 8.593 km. [3]

Poloostrov teď rozdělen na dvě části, na Korejskou lidově demokratickou republiku (KLDK) na severu a na Korejskou republiku (KR) na jihu. [2] Na západě, mezi poloostrovem a Čínou, se rozprostírá Žluté moře. Japonsko leží na východě za Východním mořem. Jižní břehy poloostrova omývá Pacifik. Země má velmi členitý povrch, asi 70% území tvoří hory. Hornaté je zejména východní pobřeží. Západní a jižní pobřeží je značně členité, nachází se zde přes 3000 ostrovů a přístavů. Mezi hlavní řeky na poloostrově patří Amnokkang (Jalu, 790 km) a Tumangang (Tumen, 521 km) na severu a Naktong-gang (525 km) a Hangang (514 km) na jihu. Nejvyšší horou poloostrova je Pektusan (2744 m); další známější hory na jihu jsou Hallasan (1950 m) na ostrově Čedžudo a Soraksan (1708 m). [2]

V Koreji se střídají čtyři roční období a setkáváme se zde s různými typy klimatu. Jaro a podzim jsou krátké, ale velmi příjemné, se svěžím vzduchem a mnoha slunečnými dny. Jelikož se poloostrov nachází ve východoasijském monzunovém pásu, jsou zde horká a vlhká léta s většinou srážek v období dešťů, které obvykle začíná na konci června. Zima je chladná a suchá s příležitostnými sněhovými srážkami; období chladného počasí se obvykle střídají s teplejšími dny. [2]

1.2 Údaje

Oficiální název Jižní Koreji: Korejská republika (KR),

Rozloha KR je 99 392 km² 2

Rozloha Korejského poloostrova 222 154 km², poloha: mezi 33 a 43 severní šířky a 124 a 131 východní délky 2

Obyvatelstvo: 51 796 531 [4]

Hlavní město: Soul

Další významná města: Pusan, Tegu, Tedžon, Kwangdžu, Inčchon a Ulsan

Měnová jednotka: won

Jazyk: korejština

1.3 Statní systém

JK je republika. Platí ústava z roku 1988. Hlavu státu volí prezident ve všeobecných volbách na období 5 let. Prezident nemůže být zvolen znovu. Hlasováním parlamentu prezident jmenuje předsedu vlády a může podniknout právní kroky v době války a nouzového stavu, které musí následně schválit parlament. Poradním orgánem prezidenta, který projednává nejdůležitější otázky státní politiky, je Státní rada. Skládá se z: prezidenta, předsedy vlády a nové nominace hlavy státu (minimálně 15, maximálně 30). Zákonodárným orgánem je Národní shromáždění (299 poslanců volených ve všeobecných volbách) na období 4 let. Výkonná moc je v rukou vlády v čele s předsedou vlády, který se zodpovídá prezidentovi. [7]

1.4 Jazyk

Korejština je široce používaný jazyk. Je poměrně snadné najít anglicky mluvící Korejce ve velkých městech, ale těžší v menších městech a vesnicích.

Korejština patří do skupiny uralsko-altajských jazyků a mluví jí asi 80 milionů lidí. Standardní jazyk vychází ze soulského dialektu. [5]

Korejské písmo, hangeul, je jednoduché a snadno se učí, protože každý znak reprezentuje jeden zvuk.[5] V současnosti existuje k hangeulu řada konkurenčních romanizujících systémů. Od roku 2000 vláda začala měnit silniční značení, aby odraželo nejnovější romanizovaný systém, takže se můžete setkat s tabulemi, mapami i turistickou literaturou minimálně ve dvou různých romanizacích. [5]

Korejská výslovnost je pro rodilého mluvčího angličtiny docela snadná, protože většina zvuků je také v angličtině nebo velmi podobně. Korejci rozlišují mezi nasávanými souhláskami (které se tvoří při vydechování vzduchu při vyslovování úzkých souhlásek (konstruktiv) a nenasávanými souhláskami (bez vydechování vzduchu). Všechny mluví téměř stejně důrazně.

1.3 Obyvatelstvo Koreje

Kdysi bývalo obyvatelstvo Koreje přísně rozděleno do kast téměř nepřekonatelnými bariérami mezi třídami a hierarchickými hodnotami. Dnes do vesnice Bonghe jsou si Jihokorejci mnohem více rovni a jsou mnohem individualističtější měsíců později, když než kdykoli dříve. Přesto stále panuje silná loajalita vůči škole, společnost dínu a jeho býval ti a náboženství. Pravidlem jsou spíše úzké než široce rozvětvené rodiny za vesnicí. Celona a porodnost patří mezi nejnižší ve vyspělém světě. Nicméně dodnes pře prezidentu Leeovi trvávají významné stopy specificky korejské národní identity; pozůstatkům amerického konfuciánské společnosti se prolínají s «dovezenými» náboženskými představami, což otrásá často se opakujícím mýtem, že modernizace jde ruku v ruce se sekularizací. [5]

2 KOREJSKA KUCHYNĚ A JEJÍ PRAVIDLA

Korejské jídlo se skládá z rovnováhy chutí a barev. Kousky teplého a studeného, pikantního a jemného se mísí dohromady, aby vytvořily jídlo. Základem každého jídla je rýže (bap) - pokud se nejedná o nudle nebo kaši. Protože Korejci nerozlišují snídani, oběd nebo večeři, rýže se jí po celý den. Každý dostane svou vlastní porci. Polévky se také podávají v jednotlivých miskách. Horké hrnce (jjigae) (viz obrázek č.1), což jsou hustší a slanější pokrmy na bázi vývaru, jsou postaveny uprostřed stolu, aby si je mohli společně vychutnat. Protože nápoje se při tradičním korejském jídle podávají jen zřídka, vždy by měla být k dispozici polévka nebo voda kimchi (viz obrázek č.2), která jídlo pomůže zapít. Když už jsme u kimchi, na stole by měl být alespoň jeden druh. Obvykle bývají dvě nebo tři, v závislosti na ročním období. Kimchi se podává v malých miskách a slouží jako malá příloha (banchan) (viz obrázek č.3), která dodá šťávu všemu ostatnímu, co je na jídelním lístku. Stejně jako ostatní jídla je kimchi položeno uprostřed stolu, aby se o něj mohli všichni podělit.

Různé menší přílohy (mit banchan), od nakládaných mořských plodů až po sezónní zeleninu, doplňují regulérní jídlo. V tradiční kultuře se prostírání stolu lišilo v závislosti na příležitosti (ať už se jednalo o každodenní jídlo, nebo pro hosty) stejně jako počet banchanů na stole. Nastavení se řídilo počtem příloh, které mohly být tři, pět, sedm, devět nebo dvanáct. Stejně jako u všech korejských jídel se i královský stůl lišil od stolu prostého lidu. [12]

V korejských jídlech neexistují žádné skutečné "chody" jako takové. Obecně platí, že všechna jídla jsou na stůl položena najednou a jedí se v libovolném pořadí. V korejské tradici také neexistuje nic jako "dezert", nicméně po večeři se obvykle podává nápoj z horkého čaje nebo kávy s jakýmkoli ovocem, které je zrovna v sezóně. [12]

Také korejská jídla se tradičně podávala na nízkých stolech, přičemž členové rodiny seděli na polštářích na podlaze. Některé domácnosti a některé restaurace tento starší zvyk stále dodržují, ale většina Korejců, sedí u běžného jídelního stolu západního typu. Přestože některé tradice ustoupily do pozadí, etiketa stolování stále platí, zejména při formálním stolování. [12]

Pro začátek byste měli vždy počkat, až si nejstarší vezme první sousto, pokud nejste čestným hostem, pokud ano, pak všichni počkají, až si první sousto vezmete vy, a teprve pak se do něj pustí. Korejci jedí rýži vždy lžící, nikdy ne hůlkami. Na rozdíl od jiných asijských zemí se misky na rýži a polévku nezvedají ze stolu. A zcela tabu je u jídelního stolu smrkání,

žvýkání s otevřenými ústy a mluvení s plnými ústy. Za nevhodné se také považuje nechávat hůlky trčet přímo z misky, míchat rýži s polévkou a přejídat se. Při neformálním stolování se však tato pravidla často porušují. [12]

3 KOREJSKÁ KUCHYNĚ

Většina lidí si myslí, že korejské jídlo je hlavně kimchi (viz obrázek č.2) a grilované maso, které zosobňují základní chutě korejské národní kuchyně – výraznou pálivou nakyslost kvašené zeleniny a lahodnou marinádu grilovaných mas. Ale to je jen začátek. Korejské jídlo je plné chutí a vůní, neopakovatelných a výrazných. I když základní přísady korejské kuchyně jsou jedno značně asijské (česnek, zázvor, zelená cibulka, černý pepř, ocet a sezamový olej), specifická jí dodává trojice omáček: ganjang, (sójová omáčka), doenjang (viz obrázek č.4), (pasta z kvašených sójových bobů) a gochujang (pálivá pasta z červených papriček). [5]

Dalším výrazným prvkem je způsob servírování – hlavní jídlo se vždy podává nejen s vařenou rýží (bap), polévkou a kimchi, ale také se spoustou příloh (banchan) (viz obrázek č.3). Strávníci si uždibují trošku z každého jídla, k tomu trošku rýže, několik hltů polévky, kombinují pálivé a jemné chutě podle nálady a hlavně – jídlo je v Koreji společenská záležitost. Korejci jedí buď s rodinou, nebo s přáteli či kolegy, vždy přítom družně rozprávějí a málokdy jedí sami. [5]

Možností, kde se najíst, je celá řada, počínaje malým občerstvením u stánků a konče propracovanou hostinou jeongsik, v drahé restauraci. V mnoha podnicích se podává malé menu s méně než deseti specialitami. Širší výběr mívají restaurace v národních parcích a turistických vesničkách. [5]

Stravování mimo domov je společenská událost, proto turisté, kteří cestují sami, se mohou v restauraci setkat s překvapeným dotazem, «Honja?» («Jste sám?»). Někdy se dokonce může stát, že v restauraci řeknou, že porci pro jednoho vůbec nemají (některá jídla se připravují minimálně pro dva, zejména jeongsik a barbecue). [5]

Nejsnadnější a nejpříjemnější cesta, jak proniknout do nové kultury, je skrze kuchyni. Je možné neznat jména členů vlády dané země, ale umět vyjmenovat její neznámější jídla. A i když zjistíme, že některé asociace spojené s jídlem jsou pouhé konvence, dovolují nám identifikovat se s lidmi dané komunity více než kterýkoli jiný aspekt kultury. Snad je to tím, že každý má určité asociace pevně zakořeněné, a ty jsou pozoruhodně podobné po celém světě. [2]

Typickým korejským jídlem je kimchi. Nebude daleko od pravdy tvrzení, že většina Korejců jí kimchi v nějaké jeho podobě téměř každý den. Kimchi je všeobecný termín pro

nakládanou zeleninu, která se podává jako příloha a vyrábí se z čínského zelí, ředkve, okurek či mořských produktů a červené pálivé papriky. Vědci doložili více než 170 jeho různých druhů, nejčastější je však kimchi z čínského zelí. [2]

Kimchi je však jen jednou z mnoha příloh podávaných k rýži. Jelikož je všechno jídlo servírováno na stůl najednou, nevyžaduje při něm korejská etiketa žádné speciální pořadí. Důraz je spíše kladen na počet příloh. [2]

Množství chodů tradičně naznačovalo postavení hostitele i hosta. V období Čoson existovalo mimo hostiny pět základních menu pro každodenní tabuli. Pouze královském dvoře si mohli dovolit jídla o dvanácti chodech. Třída jangbanů (aristokratů) měla právo na sedm až devět chodů, zatímco běžní lidé na tři až pět. Jídlo o třech chodech se nezdá příliš bohaté, ale i takové menu se skládalo přinejmenším z rýže, polévky, kimchi, tří zeleninových jídel a dvou slaných chuťových přísad. Představme si pak denní stravu na královském dvoře a kuchyni, která ji musela třikrát denně připravovat! [2]

Samozřejmě, že dnes se už téměř nikdo tak pestře každý den nestravuje. Avšak i tak jednoduché jídlo jako jsou nudle vyžaduje přílohy, které jim dodají ostrou kořeněnou chuť, kterou je korejská kuchyně tak vyhlášená. [2]

Přejdeme však od skladby jídla k samotnému stolování. Ten, kdo již někdy navštívil korejskou restauraci, ví, že stolování je společenský rituál. Na plynovém vařiči, kterým je vybaven každý stůl, stojí hrnec s hustou polévkou nebo pánev s opečeným masem či rybou a všichni u stolu si z nich společně nabírají. Přátelství je pak zpečetěno společným pitím, při kterém se vyprázdní sklenička a pošle se dál. Že je to nehygienické? Ne až tak moc; Korejci cítí, že sdílení jedné skleničky a jednoho hrnce je ten nejlepší způsob k upevnění vzájemného přátelského citu, známého jako čong. [2]

3.1 Kultura rýže

Východní Asie je civilizací rýže. Rýže byla po staletí základem stravy Korejců a Japonců, Číňanů a Vietnamců, tedy celé jedné a půl miliardy obyvatel tohoto regionu.

Zajímavé je, že rýže není původním druhem rýže v Asii. Například ve staré Číně rýži neznali. Rýži nepěstovali ani dávní obyvatelé Korejského poloostrova. Rýže byla domestikována v jižní Číně a do Koreje se dostala až v polovině prvního tisíciletí př. n. l.

Jakmile se však dostala na poloostrov, stala se rýže základem korejské stravy a celý život země byl po mnoho staletí podřízen rytmu pěstování rýže. Hlavní výhodou rýže je její vysoká nutriční účinnost. Hektar rýžového pole obvykle vyprodukuje více kalorií než hektar pšeničného pole, o pastvinách nemluvě. To znamená, že při stejné rozloze polí lze z rýžových plantáží uživit více lidí. Rýže je samozřejmě plodina náročná na pracovní sílu. V hustě osídlené Koreji však byly vždy problémy s půdou, která by se dala využít jako orná půda, a nikdy ne s lidmi, kteří by na ní museli pracovat.

Vařená rýže (pab) má v korejské tradici podobnou roli jako chléb v evropských zemích. Když se Korejci ptají jeden druhého, zda jedli, říkají: "Pap-eul mogosymnikka?", tj. v doslovném překladu "Jedli jste vařenou rýži?". V tradiční korejské stravě byla rýže hlavním zdrojem kalorií, zatímco ostatní potraviny hrály pouze druhořadou roli. Všechny tyto pochutiny, včetně nejznámějšího kimchi, byly primárně navrženy tak, aby poskytovaly rozmanité chutě a vitamíny. V tomto ohledu je úloha rýže srovnatelná s úlohou chleba.

V Koreji je rýže stále hlavním jídlem, základem každého nebo téměř každého jídla. Stejně jako před staletími jsou všechny ostatní pokrmy považovány pouze za doplněk k rýži. Podle průzkumů se 80 % Korejců domnívá, že rýže by se měla jíst při každém jídle (tj. třikrát denně: k snídani, obědu a večeři).

V posledních letech její význam pomalu klesá, ale ještě v roce 1987 tvořila rýže 67 % všech kalorií přijatých průměrným Korejcem (80 % v roce 1969). Kromě rýže pěstují Korejci i další obiloviny, například ječmen, pšenici a pohanku. Mimochodem, pohanka se v korejské kuchyni používá výhradně ve formě mouky, ze které se připravují některé druhy nudlí a knedlíků, ale pohanková krupice, na kterou jsme zvyklí, v Koreji neexistuje. Všechny tyto obiloviny jsou však méně významné a všechny jsou mnohem horší než rýže. V roce 1990 činila spotřeba obilovin v Koreji 300 g na osobu a den a rýže představovala 280 g z těchto 300 g (více než 90 %).

V Koreji se rýže mele na mouku a jí se také syrová (tzv. ttok rýžový chléb). Nejběžnější formou rýže na korejském stole je však rýžová kaše, v korejštině známá jako papa. Korejská rýže je zcela nekvašená a nesmí se do ní přidávat olej, sůl ani mléko. Všechny další chutě v korejské kuchyni přinášejí předkrmy (banchan), zatímco rýže by měla vytvořit dokonale hladké,

nezkreslené chuťové pozadí pro vnímání těchto předkrmů. Kolem mísy s rýží jsou položeny malé talířky s předkrmy.

Korejská rýžová kaše se připravuje z dálnovýchodní rýže, která má velká podlouhlá zrna s vysokým obsahem lepku, takže se vařená rýže nerozpadá na jednotlivá zrna, ale slepuje se do dostatečně velkých hrudek, které se snadno nabírají hůlkami. Na rozdíl od všech svých východoasijských sousedů jedí Korejci rýžovou kaši lžící místo hůlkami. Někdy se do rýže před vařením přidává trochu ječmene, sóji nebo fazolí, ale nejčastěji se jí obyčejná vařená rýže. [10]

3.2 Kimchi

Jaká by byla korejská kuchyně bez kimchi? Při každé zmínce o korejské kuchyni nesmí chybět. Korejci se rádi chlubí rozmanitostí svého kimchi, stejně jako se Francouzi rádi chlubí rozmanitostí svých sýrů. Může být vyrobeno prakticky z jakékoliv suroviny, od běžného korejského zelí až po sezamová semínka a listy lilku, a může být pikantní nebo jemné. Pro Korejce je kimchi podstatou korejské kultury. Právě v něm získávají energii a dynamiku, takže jídlo bez něj není úplné. Ve skutečnosti, když Korejci poprvé přišli do Evropy a kimchi tam nebylo, používali k přípravě dušeného kimchi německé kysané zelí. S trochou pálivé pepřové omáčky se pravděpodobně přiblížil jejich milovanému pokrmu, protože kysané zelí je také fermentované. Korejské zelí se sklízí koncem podzimu a těsně před zimou. Je to také doba, kdy ženy začínají připravovat gimyang, nakládání kimchi na zimu. Má vydržet až do jara a tradičně se zakopává pod zem, protože půda poskytuje přirozené chlazení. Dnes, kdy mnoho Korejců žije v bytech, není možné gimyang zakopat pod zem. Místo toho Korejci používají chladničky na kimchi, které udržují konstantní teplotu, aby se maximalizovala. [12]

V březnu 2006 označil americký časopis (Health) kimchi za jednu z pěti nejzdravějších potravin na světě. Na seznamu se objevily jogurt, olivový olej, čočka a sója. Když v roce 2003 vypukl v Asii SARS (těžký akutní respirační syndrom), Korea nebyla postižena a mnozí tvrdili, že to bylo díky korejské stravě obsahující kimchi, které pomohlo SARS odvrátit. To mělo za následek zvýšení vývozu kimchi do ostatních asijských zemí. [12]

Stejně jako u jogurtu a dalších fermentovaných potravin spočívá prospěšnost kimchi v bakteriích mléčného kvašení (laktobacilech). Tyto bakterie stimulují trávení a podle mnohých posilují imunitu. Předpokládá se, že také pomáhají zastavit a předcházet kvasinkovým infekcím.

Zelenina poskytuje dostatek vitaminů (A, B a C) a antioxidantů, které pomáhají chránit buňky před karcinogenními látkami. Vysoký obsah vlákniny v ní také napomáhá pohybu střev. [12]

3.3 Polévky, ragú, jeongol a jjim

Mnohá korejská jídla se podávají přímo ze sporáku tak žhavá (vroucí nebo škvířící se), jak to jen lze. Kromě polévek, které doplňují každé jídlo, se v Koreji podává řada hustých pikantních polévek zastupujících hlavní jídlo, jimž se říká tang nebo guk. Polévkové restaurace se často specializují jen na několik jídel. [5]

Samgyetang (viz obrázek č.5) je kuřecí polévka s ženšenem, ochucená plody jujuby (čínské datle) zázvorem a různými bylinami. Není pálivá a velmi snadno jí přijdete na chuť – základem je lehká příchut' žensenu a kvalitní kuře. I když tato polévka pocházela původně z dvorní kuchyně, dnes si ji do právají Korejci jako letní životabudič. [5]

Silnější variantou je gamjatang (viz obrázek č.6), kořeněná selská polévka s masovými kostmi a brambory. Další masové vývary jsou chutné a jemné, např. galbitang (viz obrázek č.7) nebo seolleongtang (viz obrázek č.8). Haejangguk, které se také říká „polévka pro ti kocovině“ se vyrábí z kořene doenjang, fazolových výhonků, zeleniny a někdy se do ní přidává volská krev. [5]

Jjigae (viz obrázek č.1) je dušené maso se zeleninou (ragú), které se jí pravidelně, čas to má mírně oranžovou barvu, kořeněnou chuť a podává se v kamenné nádobě. Hlavní složkou bývá dubu (tofu), doenjang nebo kimchi a k tomu zelenina a maso nebo ryba. Budae jjigae (tzv. vojenské ragú) vzniklo během korejské války a k výrobě se používaly zbytky hot-dogů, lančmítu a makaronů, které Korejci dostali na amerických vojenských základnách. [5]

Jeongol (viz obrázek č.9) je komplikovanější ragú, často se podle evropských variací na tento typ pokrmu překládá jako casserole nebo hotpot. Syrové přísady se naaranžují do mělké nádoby na stole, zalijí se kořeněným vývarem a uvede do varu. Jjim jsou pokrmy, jejichž hlavní přísady se nejprve marinují a pak se dusí ve vývaru nebo vaří, než se větší část tekutiny vypaří. Tento způsob přípravy je oblíbený u krevet, krabů a ryb. Marinády bývají velmi ostré. [5]

3.4 Ryby a mořští živočichové

Hoe (syrová ryba) je mimořádně oblíbená v pobřežních městech navzdory vysoké ceně. Modeumhoe nebo saengseonhoe (viz obrázek č.10) je syrové rybí maso po dávané buď zavinité v listové zelenině nebo řase (ssam), nebo s omáčkou ganjang s wasabi, obvykle doplněné kořeněnou rybí polévkou maeutang. Chobap (viz obrázek č.11) je syrová ryba podávaná s navinulou rýží. V restauracích u moře se podávají také olihně, grilované chobotnice a krabi. Ke skutečně rádi ryby patří sannakji (viz obrázek č.12) (syrová chobotnice, která sice není živá, ale ještě se škube v posmrtných spazmech) nebo hongeo (rejnok podávaný syrový nebo marinovaný nebo dušený v jjim - nic z toho ale nezakryje jeho výrazné čpavkové aroma). [5]

3.5 Jeongsik

Často se překládá jako menu o několika chodech či table d'hôtes. Tvoří je celá řada druhů jídel, která se podávají najednou: ryba, maso, polévka, dubu jjigae, rýže, nudle, měkkýši, koryši a spousta příloh (banchan). Tato menu představují skvělý způsob, jak ochutnat pestrou škálu korejských jídel během jedné večeře. Hanjeongsik (korejsky jeongsik) může označovat tradiční královský banket z dvanácti jídel, které se podávají na bangjja nádobí. [5]

3.6 Běžná jídla

Ne všechna jídla v Koreji jsou banchan nebo nějaké masové výstřednosti. Chcete-li běžné jídlo, poohlédněte se po rýži jako hlavním chodu nebo po nudlových jídlech. Trvalé oblíbené se těší bibimbap (viz obrázek č.13), což je pikantní směs zeleniny, masa a vajec na rýži. Přísady se rozloží do hluboké misky podle pěti základních barev korejských jídel – bílá, žlutá, zelená, červená a černá -, které reprezentují pět elementů. Stačí jen všechno smíchat (opatrně s červenou pastou gochujang, pokud nechcete mít jídlo příliš pálivé) a jíst. Dolsot bibimbap je variantou téhož a podává se v kamenné nádobě. Nejlepší variantou bibimbapu je nurungji s křupavou rýží na povrchu. Vegetariáni si mohou objednat bibimbap bez masa či bez vajec. [5]

Podobně jako v celé východní Asii je i v Koreji spousta restaurací podávajících jen nudle. K oblíbeným jídlům patří naengmyeon (viz obrázek č.14), což jsou pohankové nudle podávané v ledově chladném hovězím vývaru, zdobené zeleninou, korejskou hruškou jménem nashi, okurkou a půlkou vařené ho vejce. Je možnost k tomu přidat gochujang (sójová pasta), sikcho

(ocet) nebo gyeoja (hořčice) pro chuť. Naengmyeon je mimořádně populární v létě. Někdy se podává s malou miskou vroucího hovězího vývaru, kterým jídlo můžete zapíjet (není určen k tomu, abyste si jím jídlo zalili). [5]

Japchae (viz obrázek č.15), jsou čiré skleněné nudle smažené na sezamovém oleji s proužky vajec, masa a zeleniny. Korejská verze původního čínského jídla je jajangmyeon, pšeničné nudle v omáčce z černých fazolí s masem a zeleninou. V restaurace často podávají ramen (instantní nudle) v pikantní polévce. [5]

Gimbap (viz obrázek č.16) jsou barevné rýžové rolky (bap je rýže) ochucené sezamovým olejem a obalené v sušených mořských řasách (gim). Kulatý kimbap se skládá z proužků zeleniny, vajec a masa. Samgak (trojúhelníkový) gimbap obsahuje pikantní směs ryb, masa nebo zeleniny. Přestože je toto jídlo podobné sushi, nezaměňujte obojí – rýže není ochucená octem a neobsahuje syrové ryby. [5]

Mandu (viz obrázek č.17) – jsou knedlíky plněné masem, zeleninou a bylinkami. Jsou slanou svačinkou nebo lehkým jídlem, ať už se podávají smažené, dušené nebo plovoucí v polévce. Lahodné palačinky se často podávají jako příloha, ale mohou být i hlavním chodem.

Bindatteok (viz obrázek č.18) se vyrábí z mungo mouky a má hustší těsto. Jeon jsou vyrobeny z pšeničné mouky. Mezi běžné náplně patří kimchi, zelená cibule (bajeon) a mořští živočichové (hamul bajeon). [5]

Některé restaurace se specializují na juk (rýžová kaše). Slané varianty se připravují se ženšenem, kuřecím masem, houbami nebo mořskými plody, sladké kaše dělají z dýně a červených fazolí. Juk je považován za vhodné zdravé jídlo vhodné pro starší osoby, děti a nemocné. [5]

3.7 Jídlo ve stáncích

V pouličních stáncích dostanete nejen pestrou škálu přesnídávek jako tteokbokki (viz obrázek č.19) (rýžové koláče přelité pikantní omáčkou) a hotteok (palačinky s hnědým cukrem a skořicí), ale i podstatnější jídla jako dakkochi (grilované kuřecí špízy), sundae (klobásy obsahující zeleninu a nudle) a odeng (viz obrázek č.20) (konzervované koláčky z mořských živočichů). Pojangmacha, jsou stánky pod celtou, které prodávají jídlo a sóju znamená, že pracuje dlouho do noci. [5]

3.8 Dezerty

I když dezerty nejsou tradičním korejským jídlem, někdy se na konci ve čere podává ovoce nebo sujeonggwa, chladný nápoj vyrobený ze skořice a zázvoru. [5]

Klasickým letním dezertem je patbingsu, miska s drceným ledem, na němž jsou ttok (viz obrázek č.21) (rýžové koláčky) potřené pomazánkou z červených fazolí s trochou kondenzovaného mléka. Koláčky ale mohou mít i modernější podobu - jahody, prášek ze zeleného čaje a čerstvé nebo kondenzované ovoce. [5]

Pekárny a pouliční prodavači prodávají sladkosti velikosti jednoho sousta jako hangwa a dasik (tradiční sladkosti a koláčky) a ttok ochucený ořechy, semínky a sušeným ovocem. [5]

3.9 Nápoje

Hlavním nápojem je čaj, ale tímto termínem se označují i nápoje vařené bez čajových lístků. Nejběžnější nokcha (zelený čaj) je sypaný čaj pěstovaný na plantážích v Jeju-do a Jeollanam-do. Černý čaj je méně častý. Čaje (konkrétněji odvary nebo nálevy), které nejsou vyrobeny z čajových lístků, zahrnují všudypřítomný boricha (čaj z ječmene), dechucha (čínský datlový čaj), omiyacha (pěti bobulí), yujacha (citrónový čaj) a insamcha (ženšen čaj) [5]

V posledních desetiletích začali Korejci masově pít kávu (keopi). Kromě prodejních automatů, které jsou všude kolem a prodávají instantní slazenou kávu 3 v 1 (káva, smetana a cukr), existuje po celé zemi řada specializovaných kaváren, od roku 2006 až na desátém místě. [5]

Jsou mezi nimi korejské řetězce jako Angel-in-us Coffee a Hollys, po specializované pražírny kávy doma vypěstované kávy, kde také kávu pomalu vaří, až po několik nadnárodních řetězců, jako je Starbucks. [5]

Každá restaurace dává vodu (mul) nebo čaj, ve většině případů se prodává i alkohol, ale většinou chybí sladké nápoje. Supermarkety prodávají i neobvyklé konzervované korejské sladké nápoje, jako je hroznová šťáva s celými bobulemi uvnitř nebo sikhye, rýžový punč s rýžovými zrnky. [5]

3.10 Alkoholické nápoje

Pití alkoholu, často velmi hrdinské, je v Koreji jedním z hlavních pilířů společenského života a večer strávený venku se může snadno změnit v prohlídku baru. Jeho levnější verze (ta) se vyrábí smícháním etanolu s vodou a přidáním aroma a cukru, a pokud se snadno pije, pamatujte, že druhý den ráno zanechává hroznou kocovinu. Prodávané v supermarketech za pouhých 1500 KRW) nesou všechny znaky obávaného „samohybného“ spáleného boha čeho, zatímco sójové destiláty z obilí (7000 KRW a více) jsou mnohem lepší. Levné alkoholické nápoje mají obsah alkoholu 20-35 % a vysoce kvalitní – až 45 %. Mezi nejlepší z nich patří sója Andong a „bílé sójové boby“ dostupné v Gyeongsangbuk-do a Gyeongsangnam-do. Makgeolli je tradiční selský fermentovaný nápoj vyrobený z nerafinovaného rýžového vína. Má mnohem méně alkoholu než sója, je kalná a má sladkou jogurtovou příchut'. Dongdongju je podobný, ale plavou v něm zrnka rýže. Oba jsou oblíbeným nápojem v národních parcích, kde je po (nebo během) náročné túry hodit jednu nebo dvě láhve dohromady téměř rituálem. Stojí 1 000 až 2 500 wonů v obchodních domech a dvojnásobek v restauracích. Různé sladší tradiční nápoje vyrobené nebo pečené ze zrn, ovoce a kořenů jsou šetrnější k trávení. Bokbunjaja se vyrábí z lesních malin, meo-ruju z divokého ovoce, maesilla z renklodu a insamju ze ženšenu [5]

Pivo, maekju, je z korejských alkoholických nápojů nejméně zajímavé. Místní značky Cass, Hite a OB jsou ležáky a dosti nevýrazné. Zejména v Soulu je několik zajímavých mikro pivovarů. Také dovážena piva jsou stále častěji v prodeji. [5]

Když vyrazí Korejci popíjet, obvykle si objednájí anju (barové snacky), což většinou bývá kimchi, dotorimuk (žaludové želé) nebo dubu kimchi. Dnes to ovšem častěji bývá vrchovatý talíř olejem nasáklých smaženin kuřata, hranolky nebo zeleninové smaženky twigim. Hof je pojem inspirovaný německými pivními dvory a je to jakýkoli hostinec, kde se podává hlavně korejské pivo a nezbytný talíř smažených kuřat a dalších anju. [5]

3.11 Vegetariáni a vegani

Ačkoli korejská kuchyně používá hodně zeleniny, většina z ní je kvašená nebo vařená s masem či mořskými živočichy. Dubu jjigae se může vyrábět z hovězího vývaru nebo vývaru z mořských živočichů a beoseot deopbap (houby s rýží) může obsahovat trochu vepřového.

Dokonce i do kimchi se často přidává rybí omáčka. Jediná jídla, která s jistotou neobsahují maso, se vyrábějí v buddhistických kláštorech nebo restauracích.

Nejbezpečnější způsob je vyptat se na přísady nebo si objednat něco jako bibimbap bez přísad, které nejíte. Při specifikaci svých požadavků buďte co nejpřesnější, protože když bude řečeno například, «no meat», nemusí to například znamenat, že také nechcete mořské plody.

3.12 Restaurace a jak se v nich chovat

Od obyčejných jídelniček až po nejluxusnější restaurace, všude se pravděpodobně setkáte s tradičním sezením na podlaze stejně jako se sezením na židlích v západním stylu. V tradičních restauracích je zvykem si zout boty u dveří a posadit se na podlahu na polštáře (vezměte si jich víc kvůli pohodlí). Menu je často jednoduše vyvěšeno na zdi. Hlavní jídla se podávají s rýží, polévkou, s kimchi a banchanem (obvykle jsou zahrnuty v ceně). Pokud nejsou všechny banchany snědeny, není třeba si s tím dělat starosti, protože se to ani neočekává. [5]

4 SVÁTKY

Tato kapitola obsahuje všechny státní svátky v zemi Jižní Korea.

Nový rok (1.ledna) první den roku.

Korejský Nový rok se slaví podle lunárního kalendáře.

Den hnutí nezávislosti (1.března) den, kde se slaví první projevy korejského odporu během nadvlády Japonska nad Koreou mezi lety 1910 a 1945.

Narozeniny Buddhy (30.dubna) tento svátek se tradičně slaví ve většině východní Asie jako připomínka narození prince Siddhárty Gautamy, později známého jako Gautama Buddha a zakladatele buddhismu. Slaví se osmého dne čtvrtého měsíce korejského lunárního kalendáře.

Den dětí (5.května) den dětí je dnem uznávaným za oslavu dětí.

Den vzpomínání (6.června) den vzpomínky na muže a ženy, kteří zahynuli ve vojenské službě během Korejské války a ostatních významných válkách a bitvách.

Den osvobození (15.srpna) národní den osvobození Koreje připomíná Den vítězství nad Japonskem, kdy Spojené státy americké a Sovětský svaz osvobodily Koreu od imperiální japonské koloniální nadvlády, která trvala od roku 1910 do roku 1945.

Svátek Chuseok, doslova "Podzimní večer", je významný festival sklizně a třídní svátek v Severní Koreji a Jižní Koreji, slavený 15. dne 8. měsíce lunárního kalendáře při úplňku.

Den vzniku národa (3.října) oslavuje mýtus legendárního založení prvního korejského státu Kočoson v roce 2333 př.n.l.

Den vyhlášení Hangeul (9.října) připomíná vynález Hangeul, abecedy korejského jazyka.

Vánoce (25.prosinca) křesťanský svátek, který oslavuje narození Ježíše Krista. Slaví se 25. prosince v západním křesťanství a v některých východních církvích, a 7. ledna v orientálních pravoslavných církvích a ve většině východních církví. [22]

Tradiční pokrmy jsou popsány v následující kapitole.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5 ANALYTICKÁ ČÁST

Analytická část se zabývá hlavními tradičními korejskými svátky, jejich charakteristikou a příklady hlavního svátečního menu.

5.1 Nový rok

Jak bude první svátek popsán jako Nový rok. Který v Koreji se slaví 1. ledna.

31. prosince se Korejci scházejí celá rodina a společně oslavují Nový rok. Většina místních obyvatel také ráda chodí do národních parků na první novoroční východ slunce.

Během novoročních oslav Korejci pouštějí létající draky a vyzdobují ulice a stromy. V tento den se korejská kuchyně skládá převážně z rýže a na stůl se podává řada zeleniny a koření, takže stůl je lehký a nekalorický, což jsou velmi důležitá kritéria pro sváteční stůl.

Nejdůležitějším tradičním pohoštěním na svátečním stole je ttok. Je to sladký rýžový koláč, který symbolizuje štěstí a bohatství. Hlavním cílem Korejců na Nový rok je sníst co nejvíce ttoků a pohostit jimi co nejvíce lidí.

5.2 Sollal

Hlavním svátkem Korejců je Sollal, což je korejský lunární nový rok. Tento svátek je jedním z významných svátků v Koreji, slaví se v prvních dnech lunárního kalendáře; v České republice je znám spíše jako čínský nový rok.

V tento den se Korejci vracejí do svého rodného města a setkávají se jako celá rodina. Dům zdobí obrazy dvou zvířat: slepice a tygra. Věří se, že tygr odháněl zlé duchy a zlé lidi, zatímco kuře přináší do domu prosperitu. V tento den je zvykem oblékat se do tradičního oděvu hanbok. Mladí lidé se klaní starším členům rodiny, tento obřad se nazývá "sebe", za tento projev úcty dostávají peníze.

Na stůl se pokládají různé pochoutky, ovoce, maso a sladkosti a povinné tabulky se jmény předků až do 4 pokolení. V tento den se také povinně uctívají předkové, tento rituál se nazývá "chhare".

Po skončení všech rituálů začíná hostina u slavnostního stolu. Na stole je mnoho různých tradičních jídel a salátů, ale hlavním slavnostním pokrmem je polévka ttokkuk. Ttokkuk je

hovězí vývar s kostí a tenkými plátky rýžového chleba před začátkem jídla. Říká se, že po snědení této polévky člověk zestárne o rok. Korejci tradičně o rok zestárnou právě na Sollal, nikoliv na své narozeniny.

Na svátečních stolech by se měly podávat také tyto pokrmy:

- Kalbi - grilovaná hovězí žebra
- Mandu - korejské knedlíčky s různými náplněmi (ryby, maso nebo mořské plody)
- Ttok - sladké rýžové koláčky.
- Pětizrnná kaše.
- Chlazené rýžové víno.
- Tradicí Sollal je vydatné a chutné jídlo, aby byl rok plný prosperity. [15]

5.3 Svátek Čchusok

Jedním z velkých tradičních svátků korejského lidu je svátek Čchusok. Slaví se patnáctý den osmého měsíce lunárního kalendáře, kdy na obloze vychází největší měsíc v úplňku. Svátek trvá tři dny. Zvláštností tohoto svátku jsou tradiční rituály, které se odehrávají v rodině. V tento den se scházejí všichni příbuzní, všechny rodiny z různých částí Koreje. Obvykle se scházejí v domě starší generace a společně vaří tradiční jídla, navštěvují hřbitov a pak u slavnostního stolu vzpomínají na své zemřelé předky.

První den svátku Čchusok je běžné obléknout si ráno v nové šaty a poté následuje rituál, «Charye ».

« Charye », je oběť v podobě tradičních pokrmů. Na obětním stole se podává rýže, rýžové placky a alkohol z rýže z nové sklizně. Tradičně se koná obětování, po němž následuje společné jídlo z obětních darů.

Po obětování a jídle se rodina vydá na hřbitov, kde se koná další rituál. Podstatou tohoto rituálu je čištění hrobů. Odstraňují se nečistoty, listí, tráva a plevel.

Po tomto rituálu následuje další rituál, který se nazývá Sonmyu. Rodiny prostírají stůl s různými pochoutkami, které se skládají z masa, ovoce a sikhye (korejský rýžový punč). Korejci

znovu vzpomenou na své zemřelé předky, pokloní se jim a poté jedí jídlo, které přinesli, a vzpomínají na předky.

Na slavnostní tabuli jsou připraveny nejrůznější pokrmy. Hlavní, které by měly být na svátečním stole, jsou:

Chlebičky «Snhpen» jsou kulaté kuličky z rýže s různými druhy náplní, kaštany, sladkými fazolemi a sezamovými semínky uvnitř. Rýžové těsto se rozprostře na desku posypanou jehličím. Díky tomu chlebičky vydává borovicovou vůni. Korejci věří, že čím hezčí chlebiček, tím šťastnější bude život.

Placky «Čžon» jsou podobné masovému nebo rybímu koláči. Náplň se rozválí spolu s těstem a někdy se přidá červená paprika.

Na stole je vždy alkohol vyrobený z rýže z letošní sklizně. [20]

5.4 Vánoce

Třetina obyvatelstva je křesťanského vyznání, a proto Korejci slaví Vánoce. Tento svátek většinou nepatří k tradičním svátkům, ale přesto je pro Korejce důležitý. Vánoce se slaví 25. prosince, kdy Korejci tráví den s rodinou u rodinné večeře. Večeře zahrnuje všechny možné tradiční korejské pokrmy, ale hlavním jídlem svátku je koláč. Koláč může být libovolný, domácí nebo koupený v obchodě, ale jeho přítomnost na stole je nutností.

Obvykle se podává ke slavnostní vánoční večeři:

- Sladké bramborové nudle.
- Hovězí pulkogi.
- Ttok.
- Kimchi.

6 OBECNÁ CHARAKTERISTIKA BIBIMBAP KOREA

Hlavním cílem této kapitoly je analyzovat vybraný podnik, kterým je korejská restaurace Bibimbap KOREA.

6.1 Korejská restaurace Bibimpab KOREA

- Název: Bibimbap KOREA
- Adresa: Chlumova 612/1 130 00 Praha 3
- E-mail: bibimbap.cz@gmail.com
- Telefon: +420 737 917 956
- Webová stránka: www.bibimbap.cz
- Otevírací doba: Po-Pá: 11.00 - 22.00, So: 12.00 - 22.00, Ne: 12.00 - 21.00
- Majitelé: In-ho Lee & Jong-son Kim

6.2 Název a umístění podniku

Bibimbap KOREA je korejská restaurace v Praze, hlavním městě České republiky. Ve městě v současné době žije přibližně 1,3 milionu obyvatel.

Praha je po Středočeském kraji dlouhodobě druhým nejlidnatějším krajem v České republice. V první polovině roku 2021 se podle předběžných údajů počet obyvatel Prahy zvýšil o 6 286 osob na celkových 1 341 370 obyvatel. Přírůstek počtu obyvatel byl způsoben migrací (o 6 764 osob) a přirozeným úbytkem o 478 osob. V důsledku vysokého migračního přílivu se zvýšila i celková míra růstu.

Ostrůvek korejské kuchyně se nachází na adrese Chlumova 612/1 130 00 Praha 3.

Třetí čtvrť se nachází východně od centra města. Jeho území tvoří pražská čtvrť Žižkov a část Královských Vinohrad. Dnešní Žižkov byl dříve řídko osídlenou oblastí za Prahou.

Čtvrť Praha 3 se nachází nedaleko centra Prahy. Do restaurace korejské kuchyně se dostanete tramvají číslo 5, 9, 15, 26 z hlavního nádraží na autobusovou zastávku Lipanská a odtud pěšky asi 2 minuty (150 metrů).

Poloha restaurace je velmi dobrá, protože se nachází v docházkové vzdálenosti od tramvajových zastávek, kde stává 4 tramvaje (tramvaj číslo 4,15,26, 5). Také restaurace se nachází v docházkové vzdálenosti, takže místní obyvatelé a návštěvníci Prahy mohou například z hlavního nádraží dojít do restaurace během 25 minut, což svědčí o dobré poloze nejen pro místní obyvatele, ale i pro návštěvníky z jiných měst v České republice, stejně jako pro věrné turisty.

Za zmínku stojí také jeho strategická poloha. Tato strategická poloha hraje v životě restaurace významnou roli. Za zmínku stojí, že v oblasti Prahy 3 se nachází několik hotelů různých tříd (čtyřhvězdičkový Golden City Hotel Garni, čtyřhvězdičkový Hotel Theatrino, tříhvězdičkový Pension Prague City, čtyřhvězdičkový Hotel Amadeus), což svědčí o turisticky atraktivní lokalitě. V dosahu jsou také dva kostely, jejichž hosty jsou nejen turisté, ale také velká část Pražanů.

Jednou z výhod je také umístění jednoho z hlavních divadel v městské části Praha 3 Žižkovského divadla Jára Cimrmana, kde jsou hlavními návštěvníky Pražané. Vzdálenost od divadla k restauraci je asi 350 metrů (5 minut chůze).

Umístění Bibimbap KOREA je velmi vhodné nejen pro obyvatele Prahy 3, ale i pro návštěvníky divadla, kteří si po představení pravděpodobně odskočí hladoví. Hosty restaurace mohou být i hosté ubytovaní v hotelech, kteří cestou do restaurace navštíví restauraci na večeři nebo oběd.

6.3 Hlavní úkoly a činnosti podniku

Bibimbap KOREA je restaurace s autentickou korejskou kuchyní, která se specializuje na tradiční korejské pokrmy z různých druhů masa a produktů.

Bibimbap KOREA se také specializuje na podávání malých rautů (především na oslavy korejských svátků v úzkém rodinném kruhu) pro přestávky na kávu, obchodní a oficiální schůzky. Ve většině případů je tato restaurace vhodná pro rande, obědy a večeře.

Obsluhu zajišťují číšníci, kteří dodržují především korejský stolový servis, mají znalost angličtiny a češtiny (a také trochu korejštiny) a plní své povinnosti.

Hlavními úkoly restaurace jsou:

- Uspokojování potřeb návštěvníků v oblasti všeobecného stravování.
- Získání maximálního čistého zisku.
- Představení korejské kuchyně Evropanům.
- Podpora korejské komunity v České republice.

Kritériem úspěchu této restaurace je samozřejmě jedinečná nabídka asijské kuchyně. Není žádným tajemstvím, že v současné době je v České republice velká koncentrace asijských a panasijských kuchyní. Největší podíl zaujímá vietnamská kuchyně. V rozsáhlém světě pražské gastronomie má proto korejská restaurace na trhu asijských jídel velké postavení.

Úroveň odborných znalostí personálu restaurace zajišťuje dobré služby zákazníkům, což dokazují nejen dobré recenze, ale také velký počet stálých zákazníků restaurace a velký počet samotných Korejců, kteří jsou častými návštěvníky tohoto podniku.

Interiér, atmosféra a hudba spolu s jedinečností produktu naplňují místnost a vyvolávají v návštěvníkovi lehký dojem, že se nenachází v centru Evropy, ale daleko v malé restauraci přímo v Soulu. Nejdůležitější je však velký výběr tradičních korejských pokrmů, korejského servírování a nádobí v korejském stylu. Dohromady tak ještě lépe poznáte korejskou kuchyni a ochutnáte jejich staletou kulturu.

6.4 Jídelní lístek

Restaurace Bibimbap KOREA se specializuje především na korejská jídla, ale v nabídce je i několik japonsko-korejských polévek. Všechny pokrmy jsou vyrobeny z kvalitních produktů. V nabídce jsou pokrmy z hovězího, kuřecího a vepřového masa.

Stejně jak je v Korejském státu, Bibimbap KOREA nepodává denní menu, jak jsme zvyklí v českých restauracích.

Od prvních dnů korejské restaurace uplynulo mnoho let, během nichž se nabídka rozšířila. Přibyla nová jídla a nové polévky.

V restauraci se podává mnoho druhů tradiční korejské kuchyně i různých druhů jídel a v nabídce jsou také japonské polévky. Bibimbap Korea nabízí různé korejské saláty, které se

podávají na začátku (banchan), hlavní jídla, polévky, rýži, dezerty, tradiční korejské čaje a alkoholické i nealkoholické nápoje.

Menu obsahuje 4 druhy předkrmů, 5 druhů bibimbapu, 8 druhů hlavních jídel, 4 druhy doshirak-menu, 6 druhů gimnapu, 5 druhů menu pro skupinu složenou ze 2-3 osob, 3 druhy různých polévek a dva druhy dezertů.

První jídlo, které se objednává velmi často, je Bibimbap, podle něhož je restaurace pojmenována.

Druhým oblíbeným jídlem je doshirak-menu. Toto menu zahrnuje rýži, maso, zeleninu, salát a omáčku. Všechny tyto položky jsou položeny na jeongsiku (či table d'hôtes-speciálním podnosu), kde je každá položka položena odděleně od ostatních.

Níže uvádím kompletní jídelní lístek pro Bibimpab KOREA s popisem jednotlivých jídel, jejich složení a cenové kategorie.

K 8.04.2022 je v nabídce restaurace (podle webové stránky <https://www.bibimbap.cz/menu>)

Jídelní lístek restaurace Bibimpab KOREA

Předkrmy

Mandu Guk (1,3.11)

Polévka s knedlíčky plněnými zeleninou, mleté vepřové maso, vejce, cibule, mořská řasa, jarní cibulka.

Cena: 99 Kč

On-Memil-Guksu (4,6)

Korejsko-japonský vývar (sušený tuňák, sojová omáčka, zázvor, cukr atd.) s pohankovými nudlemi, řasou, chilli, sušeným tofu, jarní cibulkou a krabím kouskem.

Cena: 99 Kč

Smažené Mandu (1,3.11)

Knedlíčky plněné zeleninou, mleté vepřové maso, vejce, cibule, jarní cibulka.

Cena: 99 Kč

Pařené Mandu (1,3.11)

Knedlíčky plněné zeleninou, mleté vepřové maso, vejce, cibule, jarní cibulka.

Cena: 99 Kč

Bibimbap

Bibimbap (Traditional) - Je pikantní. (3.5.6.11)

Dušená rýže, mleté hovězí maso, mrkev, ředkvičky, vajíčka, cuketa, mořská řasa, tradiční korejská pálivá pasta, arašídy. Populární korejské jídlo

Cena: 210 Kč

Bulgogi Bibimbap – Je pikantní. (6.11)

Dušená rýže, marinované hovězí maso, čerstvý salát, mrkev, tradiční korejská pálivá pasta.

Cena: 210 Kč

Čejuk Bibimbap – Je pikantní. (11)

Dušená rýže, směs smaženého pikantního vepřového masa a čerstvý salát, mrkev, tradiční korejská pálivá pasta.

Cena: 210 Kč

Dakgogi Bibimbap – Je pikantní. (11)

Dušená rýže, kuřecí maso, čerstvý salát, mrkev a speciální korejská pálivá pasta.

Cena: 210 Kč

Losos-Hwe-Bibimbap – Je pikantní. (4.11)

Rýže s plátky syrového lososa, feferonka, česnek, řasa, speciální korejská pálivá pasta “Čogočudžang“.

Cena: 320 Kč

Ostatní hl. Menu.

Bulgogi-bap – Není pikantní. (6.11)

Dušená rýže, hovězí maso, cibule, paprika, mrkev, žampion, korejské nudle, speciální korejská omáčka. / Populární korejské jídlo

Cena: 220 Kč

Čejuk-pokum-bap - Je pikantní. (6,11)

Dušená rýže, vepřové maso, česnek, cibule, paprika, mrkev, cuketa, tradiční korejská pálivá pasta, speciální korejská omáčka. atd. / Populární korejské jídlo.

Cena: 220 Kč

Kimchi-pokum-bap Je pikantní. (3.6.11)

Smažená rýže, smažené vejce. cibule, mrkev, mleté hovězí maso, tradiční korejská pálivá pasta, speciální korejská omáčka, kimchi. Populární korejské jídlo

Cena: 220 Kč

Udong (1.4,6)

Korejsko-japonský vývar (sušený tuňák, sojová omáčka, zázvor, cukr atd.) s tlustými pšeničnými nudlemi, polníček, chilli, sušeným tofu, jarní cibulkou a krabím kousem.

Cena: 179 Kč

Džadžangmion (1.6)

Nudle s černou omáčkou ze sojových bobů, okurka, vepř.tuk.

Cena: 220 Kč

Džampong - Je pikantní. (1.4)

Polévka s nudlemi se zeleninou a plody moře (krevety, sépie, mušle)

Cena: 300 Kč

Čapčebap (6.11)

Korejská tradiční kuchyně: batátové nudle, vepřové maso, zelenina, dušená rýže, s trochou omáčky ze sojových bobů džadžang.

Cena: 250 Kč

Tteokbokki (3.4.6.11)

rýžové koláčky, smažené mandu, rybí koláčky v pikantní omáčce s vareným vajíčkem

Cena: 199 Kč

Doshirak Menu:

Bulgogi Doširak (3.6.11)

Dušená rýže, hovězí maso, cibule, mrkev, žampion, paprika, korejské nudle, speciální korejská omáčka, kimchi, tofu salát, restovaná cuketa, vaječná rolka

Cena: 290 Kč

Čejuk Doširak – je pikantní (3.6.11)

Dušená rýže, vepřové maso, česnek, cibule, mrkev, tradiční korejská pálivá pasta, speciální korejská omáčka, kimchi, tofu salát, restovaná cuketa, vaječná rolka

Cena: 290 Kč

Osam-Bulgogi Doširak – je pikantní (3.4.6.11)

Dušená rýže, vepřové maso, kalamáry, speciální korejská omáčka, kimchi, tofu salát, restovaná cuketa, vaječná rolka

Cena: 300 Kč

Losos – Gui Doširak (3.4.6.11)

Dušená rýže, pečený losos, speciální korejská omáčka, rýže, kimchi, tofu salát, cuketa, vaječná rolka.

Cena: 330 Kč

Gimbap

Obyčejné Gimbap (3.11)

Mořská řasa, dušená rýže, tanmudži, vejce, mrkev, okurka.

Cena: 165 Kč

Hovězí Gimbap (3.6.11)

Mořská řasa, dušená rýže, tanmuzi, vejce, mrkev, okurka, hovězí maso.

Cena: 180 Kč

Sýrové Gimbap (3.11)

Mořská řasa, dušená rýže, tanmuzi, vejce, mrkev, okurka, sýr.

Cena: 180 Kč

Tuňákové Gimbap (3.4.11)

Mořská řasa, dušená rýže, tanmuzi, vejce, mrkev, okurka, vařený tuňák.

Cena: 180 Kč

Ramen+Obyčejné Gimbap – je pálivé

Ramen je korejské instantní nudle (1.3.11)

Cena: 280 Kč

Jori menu:

Tansujuk pro 2 osoby (3)

Smažené vepřové maso se sladko a kyselou omáčkou.

Cena: 425 Kč

Kkanpunggi pro 2 osoby (3.11)

Smažené kuřecí maso se sladko-pikantní zeleninovou omáčkou.

Cena: 425 Kč

Dak-Pokkum-tang pro 2-3 osoby (11)

Pikantní dušené kuřecí maso restované v koření, sojové omáčce, s cibulí a česnekem

(Toto jídlo nutno objednat alespoň 1 hodinu před)

Cena: 600 Kč

Dubu-Kimchi (6.11)

Restované vepřové maso s kimchi a cibulí, vařeným korejským tofu.

Cena: 300 Kč

Hemul-Padžon (1.3.4)

Palačinka s mořskými plody a jarní cibulkou.

Cena: 280 Kč

Čigae - polévkové menu

Kimchi Čigae (6)

Přílohy: rýže a 3 druhy dalších příloh

Kimchi, tofu, kousky vepřové maso, papriková pasta, cibule, česnek, sójová omáčka, chilli

Cena: 269 Kč

Sundubu Čigae (3.4.6)

Přílohy: rýže a 3 druhy dalších příloh

Tofu, vejce, cuketa, cibule, česnek, chilli, sezamový olej, sojová omáčka, houba,

Cena: 259 Kč

Doendžang Čigae (6)

Přílohy: rýže a 3 druhy dalších příloh

Miso, tofu, cuketa, cibule, brambory, paprika

Cena: 259 Kč

Dezerty.

Korejská palačinka (Korean pancake)

Lívaneček plněný směsí z medu, skořice, slunečnicových semínek, arašídů.

Cena: 70 Kč

Jak se můžeme přesvědčit, jídelní lístek obsahuje velký výběr hlavních jídel. Je možné připravit i vegetariánské pokrmy. Většina pokrmů na jídelním lístku je pikantní; ty, které nejsou, jsou nutně označeny jako nepálivé. Další informace o alergenech v potravinách a nápojích poskytne personál.

6.5 Nápojový lístek

Nápojový lístek se skládá z korejských alkoholických nápojů, které jsou na českém restauračním trhu netypické. Patří mezi ně tradiční japonské lihoviny (saké), ale i slavný korejský nápoj sóju a známé korejské pivo makkoli.

V nabídce máme také jeden druh českého piva

V kategorii teplých nápojů máme korejský čaj. Podávají se čtyři druhy horkého čaje a dva druhy ledového čaje.

Mezi nealkoholické nápoje patří klasické nápoje, které najdeme v každé jiné restauraci, jako je Coca-Cola, Sprite, Fanta, Cappy Juice a mnoho dalších.

Níže popisují kompletní nápojový lístek s uvedením cen a objemů.

K 8.04.2022 je v nabídce restaurace (podle webové stránky <https://www.bibimbap.cz/menu>)

Nealkoholické nápoje

330ml Coca-Cola(original,zero)	54 Kč
330ml Sprite	54 Kč
330ml Fanta (pomeranč / orange)	54 Kč
250ml Cappy juice	54 Kč
250ml Kinley Tonic Water (original,ginger ale,virgin mojito)	54 Kč
250ml Bonaqua (gas,soft-gas,non-gas water)	44 Kč
330ml Romerquelle (gas,non-gas water)	50 Kč
750ml Romerquelle (gas,non-gas water)	84 Kč
330ml Birell, non-alc.beer (světlý,polotmavý / light, semi-dark)	54 Kč

250ml FuzeTea ice-tea (lemon,strawberry,peach)	54 Kč
--	-------

Alkoholické nápoje:

200ml Sake	180 Kč
------------	--------

350ml Soju (alc.19%)	265 Kč
----------------------	--------

150ml Makkoli (alc.7%)	60 Kč
------------------------	-------

1l Makkoli (alc.7%)	200 Kč
---------------------	--------

0.5l Pilsner Urquell (Beer)	59 Kč
-----------------------------	-------

0.3l Pilsner Urquell (Beer)	49 Kč
-----------------------------	-------

KOREJSKÝ ČAJ

200ml Sengang-Ča (Zázvorový čaj, Ginger tea)	64 Kč
--	-------

200ml Yuza-Ča (Korejský citron čaj, Lemon tea)	60 Kč
--	-------

200ml Mesil-Ča (Švestkový čaj, Plum tea)	60 Kč
--	-------

200ml Dungule-Ča (Žlutý čaj, Yellow tea)	35 Kč
--	-------

Ice Yuza-Ča (Korejský citron čaj, Lemon tea)	70 Kč
--	-------

Ice Mesil-Ča (Švestkový čaj, Plum tea)	70 Kč
--	-------

Korejská restaurace Bibimbab Korea má rozsáhlou nabídku korejských jídel, která skutečně splňují normy a standardy korejské kuchyně. Jídlo připravují Korejci, což naznačuje, že kuchyně je autentická a odpovídá jejímu názvu. Jednou z nevýhod této restaurace se při její návštěvě jeví její interiér. Zatímco kuchyně této restaurace splňuje očekávání, exteriér nedává pocit asijského prostředí. V restauraci je několik atributů, které říkají, že se jedná o korejskou restauraci. Jako návrh je možné změnit styl této restaurace a přidat více korejských doplňků.

Například vyměnit černobílé obrázky, které visí na stěnách restaurace, za korejské symboly a obrazy. Například je možné přidat výrok o konzumaci korejských jídel od skvělých Korejců.

7 NÁVRHOVÁ ČÁST

V této kapitole je navrženo menu korejské kuchyně pro gastronomické účely.

Korejci ve svém každodenním životě nerozdělují jídlo na snídani, oběd a večeři. Proto se jídelníček sestavuje podle jednotlivých jídel. To znamená, že k snídani jsou vybrána lehká a nízkokalorická jídla a k obědu a večeři vydatná jídla.

Pondělí:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kamdi-cha (salát ze syrových brambor), kongnamul muchim (salát z naklíčených bobů)
- Polévka: miyeokguk (hovězí vývar s mořskými řasami)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kosari (kapradinový salát), megi-cha (salát z mořských řas)
- Polévka: tokmandu-kuk (s korejskými masovými knedlíčky a rýžovými tyčinkami)
- Hlavní jídlo: odino dolsot bibimpab (smažená rýže s kalamáry v pálivé omáčce)

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), oi-cha (salát s čerstvými okurkami, hovězí filé v korejském koření), kadi-gui (horký lilkový salát s kořením)
- Hlavní jídlo: pulkogi (sladké marinované hovězí maso, cibule, houby, vejce, sezamová semínka)

Uterý:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), hovězí khe (hovězí salát), chřest (nakládaný chřest s korejským kořením)
- Polévka: neangmyon (pohankové nudle s vývarem, hovězím masem, zeleninou a vejcem)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), lilek khe (pikantní lilkový salát), korejská mrkev.

- Polévka: endupukimchitan (marinovaná hovězí svíčková, kimcpi, houby, zelená cibule, česnek, pepř)
- Hlavní jídlo:

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kamdi-cha (salát ze syrových brambor), megi-cha (salát z mořských řas)
- Hlavní jídlo: tiadian do bap (hovězí maso, rýže, bobová pasta)

Středa:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), hovězí khe (hovězí salát), chřest (nakládaný chřest s korejským kořením)
- takkomtang (vývar z kuřecího masa, rýže, mrkev, cibule, houby)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), oi-cha (salát s čerstvými okurkami, hovězí filé v korejském koření), kadi-gui (horký lilkový salát s kořením)
- Polévka: kalbitang (polévka z hovězích žeber, sýr)
- Hlavní jídlo: dolsot pulgogi (hovězí maso v hruškové omáče s rýží a vejcem)

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), lilek khe (pikantní lilkový salát), korejská mrkev.
- Hlavní jídlo: heamul dolsot bibimpab (rýže s mořskými plody, kimchi a vejcem)

Čtvrtek:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kamdi-cha (salát ze syrových brambor), kongnamul muchim (salát z naklíčených bobů)
- talkogi do pab (kuře, rýže, zelenina)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kosari (kapradinový salát), megi-cha (salát z mořských řas)

- Polévka: siryagikuk (polévka s hovězím masem a korejským zelím)
- Hlavní jídlo: dolsot bibimpab s lososem (smažený losos, rýže, okurka, mořské řasy)

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), lilek khe (pikantní lilkový salát), korejská mrkev.
- Hlavní jídlo: chukumido bap (chobotnice, rýže, zelenina)

Pátek:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), hovězí khe (hovězí salát), chřest (nakládaný chřest s korejským kořením)
- Kimchi pokim bap se sýrem (rýže s kimchi a zeleninou pod sýrem)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kamdi-cha (salát ze syrových brambor), kongnamul muchim (salát z naklíčených bobů)
- Polévka: ramen s hovězím masem (korejské nudle, hovězí maso, vejce)
- Hlavní jídlo: nakchi pokym (pikantní chobotnice smažená se zeleninou, rýžové nudle)

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kosari (kapradinový salát), megi-cha (salát z mořských řas)
- Hlavní jídlo: seokagi pokym (pikantní hovězí pečeně se zeleninou)

Sobota:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), lilek khe (pikantní lilkový salát), korejská mrkev.
- Tteokbokki (rýžové tyčinky se zeleninou)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kamdi-cha (salát ze syrových brambor), kongnamul muchim (salát z naklíčených bobů)

- Polévka: kuksu (studená polévka s korejskými nudlemi, zeleninou, masem a vejcem)
- Hlavní jídlo: kimchimariguksu (korejské nudle s hovězím masem, smaženými mořskými řasami a smaženým kimchi)

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), lilek khe (pikantní lilkový salát), korejská mrkev.
- Hlavní jídlo: memilmyon (nudle sobo s čerstvou zeleninou v omáčce)

Neděli:

Snídaně:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kamdi-cha (salát ze syrových brambor), kongnamul muchim (salát z naklíčených bobů)
- Pibim neangmyon (pohankové nudle s hovězím masem, vejcem, zeleninou, pálivou omáčkou)

Oběd:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), kosari (kapradinový salát), megi-cha (salát z mořských řas)
- Polévka: black-ramen (černé korejské nudle, mramorované hovězí maso, míchaná vejce, zelí v sójové omáčce)
- Hlavní jídlo: mabdu gui (smažené korejské knedlíčky s masem)

Večeře:

- 3 druhy banchanů: kimchi (fermentované zelí), hovězí khe (hovězí salát), chřest (nakládaný chřest s korejským kořením)
- gimpab (rolky s masem a zeleninou v mořských řasách)

Toto menu je výjimečné tím, že je velmi pestré a hodí se do restaurací, které nabízejí asijskou a panasijskou kuchyni. Toto týdenní menu by mohlo zpestřit jejich gastronomickou nabídku. Tento jídelní lístek může sloužit například jako týdenní menu v restauraci, která chce svým zákazníkům představit novou kuchyni. V tomto jídelním lístku by se také našlo jídlo, které by mohl ocenit každý milovník asijské kuchyně i nováček, který se s touto úžasnou kuchyní teprve seznamuje.

ZÁVĚR

V dnešní době se moderní svět rychle mění. Mění se životní styl, styly a životní úroveň. Kultura a tradice však zůstávají trvalou součástí každého národa.

Tato bakalářská práce poskytuje základní informace o korejském národě a jeho tradiční kuchyni.

Teoretická část popisuje korejskou kuchyni s jejími charakteristikami a charakteristikami tradičních jídel a pokrmů. Uvádí také hlavní důvody, proč a jaký význam má pro Korejce určitý produkt, ať už rýže nebo kimchi. Teoretická část popisuje také pravidla chování u stolu mezi korejskými obyvateli a způsob servírování. Jsou zde popsány hlavní tradiční pokrmy, polévky, dušená jídla, dezerty a alkoholické i nealkoholické nápoje.

Teoretická část popisuje hlavní státní svátky v Koreji. Zahrnuje data důležitá pro Korejce jako obyvatele nezávislé země i svátky, které se slavily v průběhu staletí. Zvláštností těchto svátků je, že se slaví podle lunárního kalendáře, ačkoli Korejci vedou svůj každodenní život podle gregoriánského kalendáře.

Praktická část této bakalářské práce popisuje hlavní tradiční svátky, které Korejci slaví dodnes. Popsány jsou také významné svátky, jako je Silvestr. Například Korejci slaví dvakrát Silvestra. Jedním z nich je novoroční svátek, který se slaví po celém světě, a druhým je korejský novoroční svátek Sollal. Zvláštností tohoto velkého svátku, na který se Korejci těší s velkou netrpělivostí, je to, že v tento svátek jsou o rok starší. Korejci mají zvyk počítat v tento svátek rok ke svému věku, nikoliv ke dni narození. Praktická část také ukazuje, jakou úctu a respekt mají Korejci ke svým předkům a tradicím. Praktická část popisuje hlavní starobylé rituály a jejich prvky, které se po staletí předávaly z pokolení na pokolení. Tyto rituály jsou nutně doprovázeny jídlem z tradičních pokrmů. Přestože je Korea považována za jednu z nejmodernějších zemí světa, kde technologický pokrok postupuje každým dnem, zachovává své tradice a ctí své předky se stejnou úctou jako v dávných dobách. V praktické části je také provedena analýza korejské restaurace Bibimbab KOREA, která se nachází v Praze. Je uvedena obvyklá charakteristika této restaurace, analýza jejího umístění a také analýza její činnosti. Na základě těchto informací byla provedena analýza jídelního a nápojového lístku. Bibimbab KOREA mají autentické kuchyně tím, že vaří korejské kuchaři, ale interiér restaurace

návštěvníky příliš neosloví. Bylo by vhodné atmosféru restaurace více orientovat ve asijském stylu, který by podtrhl výjimečnost korejské kuchyně.

V navrhované části je nabízeno menu korejské kuchyně, které doplňuje gastronomický vývoj v Evropě. Vzhledem k tomu, že Korejci v běžném životě nedělí jídla na snídani, oběd a večeři, byl jídelní lístek rozdělen na hlavní pokrmy. To znamená, že k snídani byla vybrána lehká a nízkokalorická korejská jídla a k obědu a večeři jsou hlavní jídla hutnější a výživnější.

Tato bakalářská práce bude užitečná pro ty, kteří se chtějí dozvědět více o korejské kultuře a kuchyni. Není určena pouze pro ty, kteří s korejskou kuchyní teprve začínají, ale i pro ty, kteří se o ni zajímají a chtějí získat více zkušeností s jejím vařením. A také se dozvědět více o zvláštностech lidí v Koreji při stravování, o jejich tradicích a rituálech.

POUŽITÉ ZDROJE

- [1] TRÁVNÍČKOVÁ, Dana. *Příběh Austrálie, Japonska a Koreje*. Praha: Cesto-faktopis, 2020. c.166. Kapitola Korea. ISBN 978-80-905335-8-5
- [2] PARK, Jeannie, PARK, Edward, CHWE, Sylvia a Beckhee CHO. *Pozdrav z Koreje*. Praha: Jan Krigl, 1999. c.7. Kapitola Korea ve stručnosti. c.111-113. Kapitola Kuchyně. ISBN 80-902045-4-6
- [3] World.kbs.co.kr: Korejský poloostrov od A do Z [online] ©2020 [cit.2022-03-28] Dostupné z:
<http://world.kbs.co.kr/special/northkorea/contents/archives/geography/geography.htm?lang=r>
- [4] Countrymeters.info. Countrymeters.info: Obyvatelstvo Jižní Koreje [online] © 2022 [cit.2022-03-10] Dostupné z: https://countrymeters.info/ru/Republic_of_Korea
- [5] RICHMOND, Simon, HORNYAK, Timothy a Shawn LOW. *Korea*. Praha: Svojtka & Co., 2014. ISBN 978-80-256-1171-5
- [6] Ehobbex.com. Ehobbex.com: Legenda o Tangunovi Korejský příběh [online] © 2008 – 2022 [cit.2022-03-01] Dostupné z: <http://www.ehobbex.com/ru/node/46829>
- [7] *Státy světa: mapy, státní symboly, základní údaje, obyvatelstvo, hospodářství, státní zřízení, historie, hlavy států*. Havlíčkův Brod: Fragment, 2001.c.kKapitola ISBN 80-7200-436-0.
- [8] Cyberleninka.ru. Cyberleninka.ru: Šamanismus v Koreji. Šamani a rituály [online] © 2020 [cit.2022-02-28] Dostupné z: <https://cyberleninka.ru/article/n/shamanizm-v-koree-shamany-i-ritualy>
- [9] Mandarin.travel.com. Mandarin.travel.com: Zvyky a tradice Koreje [online] © 2021 [cit.2022-03-01] Dostupné z: <http://mandarin-travel.com/obyichai-i-tradicii-korei/>
- [10] Guide.travel.ru. Guide.travel.ru: Rýže a Korejci [online] © 1997-2021 [cit.2022-03-02] Dostupné z:
https://guide.travel.ru/south_korea/3460.html#:~:text=%D0%93%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B8%D0%BC%D1%83%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%20%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%B0%20%2D%2D%20%D1%8D%D1%82%D0%BE,%D1%80%D0%B8%D1%8

[1%20%2D%2D%20%D1%8D%D1%82%D0%BE%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B5%D0%BC%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0.](#)

[11] Rauk.ru. Rauk.ru: RAMYEON – «Tajná vášně všech Korejců» [online] © 2011 [cit.2022-03-05]

Dostupné z: <http://www.rauk.ru/downloads?task=download.send&id=4270&catid=866&m=0>

[12] LEE, Cecilia Hae-Jin. *Eating Korean: from barbecue to kimchi, recipes from my home*. Hoboken, N.J.: Wiley, 2005. c. KISBN 0-7645-4078-5.

[13] CHOI, Jungwha a Hyang-Ok LIM. *This is Korea: all you ever wanted to know about Korea*. Seoul: Newrun, 2007. ISBN 978-89-01-06259-4.

[14] Vseokoree.com. Vseokoree.com: Korejské státní svátky. Nový rok [online] © 2014-2022 [cit.2022-04-07] Dostupné z: <https://vseokoree.com/vse-o-koree/natsionalnye-prazdniki-korei/novyj-god-1-yanvary>

[15] Vseokoree.com. Vseokoree.com: Korejské státní svátky. Korejský Nový rok [online] ©2014-2022 [cit.2022-04-07] Dostupné z: <https://vseokoree.com/vse-o-koree/natsionalnye-prazdniki-korei/korejskij-novyj-god>

[16] Gn.go.kr. Gn.go.kr: Státní svátky [online] ©2017 [cit.2022-04-05] Dostupné z: https://www.gn.go.kr/rutour/sub05_04_05.do

[17] Vseokoree.com. Vseokoree.com: Korejské státní svátky. Den dětí [online] ©2014-2022 [cit.2022-04-07] Dostupné z: <https://vseokoree.com/vse-o-koree/natsionalnye-prazdniki-korei/den-detej-5-maya>

[18] Korfood.ru. Korfood.ru: Den dětí v Koreji [online] ©2022 [cit.2022-04-02] Dostupné z: <https://korfood.ru/blog/articles/den-detey-v-koree/>

[19] Vseokoree.com. Vseokoree.com: Korejské státní svátky. Den osvobození [online] ©2014-2022 [cit.2022-04-07] Dostupné z: <https://vseokoree.com/vse-o-koree/natsionalnye-prazdniki-korei/den-osvobozhdeniya-15-avgusta>

[20] Vseokoree.com. Vseokoree.com: Korejské státní svátky. Chhusok den sklizně [online] ©2014-2022 [cit.2022-04-07] Dostupné z:<https://vseokoree.com/vse-o-koree/natsionalnye-prazdniki-korei/chhusok-den-urozhaya-456-oktyabrya-2017-g>

[21] Vseokoree.com. Vseokoree.com: Korejské státní svátky. Vánoce [online] ©2014-2022 [cit.2022-04-07] Dostupné z:<https://vseokoree.com/vse-o-koree/natsionalnye-prazdniki-korei/rozhdestvo-25-dekabrya>

[22] Supercoloring.com. Supercoloring.com: Svátky Jižní Korea 2020 [online] © 2008–2022 [cit.2022-04-09] Dostupné z: <http://www.supercoloring.com/cs/holidays/south-korea/2020>

Zdroje k obrázkům:

<https://www.maangchi.com/photo/tteokbokki-lunch>

<https://angiesrecipereview.com/blog/recipe/kimchi-jjigae-recipe/>

<https://pripravkino.ru/sauce/kimchi>

<https://www.nytimes.com/2020/09/28/dining/banchan-recipes.html>

<https://www.maangchi.com/recipe/doenjang-jjigae>

<https://www.scmp.com/magazines/style/news-trends/article/3127999/kimchi-wars-sequel-baidu-said-samgyetang-originated>

<https://www.koreanbapsang.com/galbitang-beef-short-rib-soup/>

<https://www.maangchi.com/recipe/gamjatang>

<https://www.koreanbapsang.com/seolleongtang-beef-bone-soup/>

<https://www.lilymorello.com/blog/mandu-jeongol-bibigo>

<https://www.pinterest.co.kr/pin/405183297698472591/>

<https://www.maangchi.com/photo/yubuchobap-2>

<https://knowinsiders.com/sannakji-one-of-the-korean-weirdest-food-in-the-world-26147.html>

<https://www.thespruceeats.com/classic-korean-bibimbap-recipe-2118765>

[https://foodnetwork.co.uk/search/?q=mul-naengmyeon-
&utm_source=foodnetwork.com&utm_medium=domestic](https://foodnetwork.co.uk/search/?q=mul-naengmyeon-&utm_source=foodnetwork.com&utm_medium=domestic)

<https://mykoreankitchen.com/korean-glass-noodle-stir-fry-japchae/>

<https://www.maangchi.com/recipe/gimbap>

<https://www.maangchi.com/recipe/mandu>

<https://www.maangchi.com/recipe/bindaetteok>

<https://www.maangchi.com/photo/tteokbokki-lunch>

[https://www.dreamstime.com/korean-fishcake-eomuk-odeng-fish-cake-one-popular-street-
food-served-skewer-broth-image122959435](https://www.dreamstime.com/korean-fishcake-eomuk-odeng-fish-cake-one-popular-street-food-served-skewer-broth-image122959435)

<https://www.koolinar.ru/recipe/view/112483>

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

Obrázek č.1 – jjigae

Obrázek č.2 – kimchi

Obrázek č.3 – banchan

Obrázek č.4 – doenjang

Obrázek č.5 - samgyetang

Obrázek č.6 - galbitang

Obrázek č.7 – gamjatang

Obrázek č.8 – seolleongtang

Obrázek č.9 – jeongol

Obrázek č.10 – saengseonhoe

Obrázek č.11 – chobap

Obrázek č.12 – sannakji

Obrázek č.13 – bibimbap

Obrázek č.14 – naengmyeon

Obrázek č.15 – japchae

Obrázek č.16 -gimbap

Obrázek č.17 - mandu

Obrázek č.18 – bindaetteok

Obrázek č.19– tteokbokki

Obrázek č.20– odeng

Obrázek č.21- ttok

PŘÍLOHY



Obrázek č.1 – jigae

Zdroje: Angiesrecipereview.com [online]. ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z: <https://angiesrecipereview.com/blog/recipe/kimchi-jjigae-recipe/>



Obrázek č.2 – kimchi

Zdroje: Pripravkino.ru [online]. ©2017-2022 [cit.2022-03-28] Dostupné z: <https://pripravkino.ru/sauce/kimchi>



Obrázek č.3 – banchan

Zdroje: Nytimes.com [online]. ©2022 [cit.2022-04-16] Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2020/09/28/dining/banchan-recipes.html>



Obrázek č.4 – doenjang

Zdroje: Maangchi.com [online]. © 2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:

<https://www.maangchi.com/recipe/doenjang-jjigae>



Obrázek č.5 - samgyetang

Zdroje: Scmp.com [online] © 2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:

<https://www.scmp.com/magazines/style/news-trends/article/3127999/kimchi-wars-sequel-baidu-said-samgyetang-originated>



Obrázek č.6 - galbitang

Zdroje: Koreanbapsang.com [online] © 2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:

<https://www.koreanbapsang.com/galbitang-beef-short-rib-soup/>



Obrázek č.7 – gamjatang

Zdroje: Maangchi.com [online] © 2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.maangchi.com/recipe/gamjatang>



Obrázek č.8 – seolleongtang

Zdroje: koreanbapsang.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.koreanbapsang.com/seolleongtang-beef-bone-soup/>



Obrázek č.9 – jeongol

Zdroje: lilymorello.com [online] ©2019–2021 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.lilymorello.com/blog/mandu-jeongol-bibigo>



Obrázek č.10– saengseonhoe

Zdroje: [pinterest.co.kr](https://www.pinterest.co.kr) [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z: <https://www.pinterest.co.kr/pin/405183297698472591/>



Obrázek č.11 – chobap

Zdroje: [maangchi.com](https://www.maangchi.com) [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z: <https://www.maangchi.com/photo/yubuchobap-2>



Obrázek č.12 – sannakji

Zdroje: knowinsiders.com [online] ©2020 [cit.2022-04-17] Dostupné z: <https://knowinsiders.com/sannakji-one-of-the-korean-weirdest-food-in-the-world-26147.html>



Obrázek č.13 – bibimbap

Zdroje: thespruceeats.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.thespruceeats.com/classic-korean-bibimbap-recipe-2118765>



Obrázek č.14 – naengmyeon

Zdroje: thespruceeats.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
https://foodnetwork.co.uk/search/?q=mul-naengmyeon-&utm_source=foodnetwork.com&utm_medium=domestic



Obrázek č.15 – japchae

Zdroje: mykoreankitchen.com [online] ©2006-2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://mykoreankitchen.com/korean-glass-noodle-stir-fry-japchae/>



Obrázek č.16 -gimbap

Zdroje: maangchi.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.maangchi.com/recipe/gimbap>



Obrázek č.17 - mandu

Zdroje: maangchi.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.maangchi.com/recipe/mandu>



Obrázek č.18– bindaetteok

Zdroje: maangchi.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.maangchi.com/recipe/bindaetteok>



Obrázek č.19– tteokbokki

Zdroje: maangchi.com [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.maangchi.com/photo/tteokbokki-lunch>



Obrázek č.20– odeng

Zdroje: dreamstime.com [online] © 2000-2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.dreamstime.com/korean-fishcake-eomuk-odeng-fish-cake-one-popular-street-food-served-skewer-broth-image122959435>



Obrázek č.21- ttok

Zdroje: koolinar.ru [online] ©2022 [cit.2022-04-17] Dostupné z:
<https://www.koolinar.ru/recipe/view/112483>