

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Elena Czigle

POKRMY PŘIPRAVOVANÉ V JEDNÉ NÁDOBĚ

Food cooked in one pot

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Brno, 2022

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2021/2022

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Czigle Elena

Osobní číslo: 14632954

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

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

TÉMA PRÁCE: POKRMY PŘIPRAVOVANÉ V JEDNÉ NÁDOBĚ

TÉMA PRÁCE V AJ: FOODS COOKED IN ONE POT

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

- Cílem teoretické části je vymežit a definovat klíčové pojmy spojené s tématem bakalářské práce.

V rámci studia relevantní literatury o recepturách a technikách světových (národních) kuchyní se zaměřit na historii a vývoj tradičních jídel, která tvoří kompletní chod v rámci menu a připravují se v jedné nádobě (jednom hrnci, či pánvi aj.).

2. Praktická část BP:

- Analytická část: cílem praktické (analytické) části práce je zvolit vhodnou metodiku a zmapovat tradiční jídla připravována v jedné nádobě (z různých etnik, regionů a zemí).

Orientovat se na využitelnost tradičních jídel, která se připravují v jedné nádobě a prozkoumat např. prostřednictvím ankety nebo jiné metodiky, jejich oblibu a uplatnění v současné nabídce v gastronomických provozovnách.

- Návrhová část:

- Cílem návrhové části (resp. diskuze) je na základě komparace a vyhodnocení analytické části, vybrat ta jídla, která si získala nejvyšší oblibu (včetně uvedení receptur a způsobu přípravy). Vymežit výhody a nevýhody při přípravě jídel z

jedné nádoby. Výstupem může být návrh na využití vybraných pokrmů z jednoho hrnce v současné nabídce v gastronomii.



Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 17. května 2021

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2022

V Brně dne: 26. 4. 2021

VYSOKÁ SKOLA

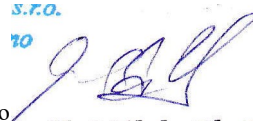
CHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
s.r.o.
10



prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

vedoucí katedry

Bosonožskh 9, 625 00 Brno



Ing. Z eněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora:	Elena Czigle
Název bakalářské práce:	Pokrmly připravované v jedné nádobě
Název bakalářské práce v AJ:	Foods cooked in one pot
Studijní obor:	Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Pavla Burešová, Ph. D.
Rok obhajoby:	2022

Anotace: Hlavním cílem práce je orientovat se na využitelnost tradičních jídel, která se připravují v jedné nádobě a prozkoumat prostřednictvím ankety nebo jiné metodiky jejich oblibu a uplatnění v současné gastronomii. Teoretická část práce se zabývá historií světových kuchyní na základě rešerše odborné literatury. V praktické části jsou zmapovaná tradiční jídla připravovaná v jedné nádobě, včetně uvedení jejich receptur, s ohledem na různé země. Dále je v praktické části práce provedena analýza znalosti a obliby vybraných pokrmů metodou internetové ankety. Z výsledků analýz práce vyplývá poslední návrhová část, která má za cíl komparovat a vyhodnotit oblibu vybraných pokrmů a na základě toho, určit výhody a nevýhody při přípravě těchto pokrmů a jejich využitelnost v současné gastronomii.

Annotation: The main goal of the bachelor thesis is to focus on the usability of traditional dishes that are prepared in one container and explore through a survey or another methodology their popularity and application in contemporary gastronomy. The theoretical part of the thesis deals with the history of world cuisines on the basis of a research of specialised literature. The practical part maps traditional dishes prepared in one container, including their recipes, with respect to different countries. Furthermore, the practical part of the work contains an analysis of familiarity and popularity of selected dishes using an Internet survey. The results of the analyses in the thesis lead to the last part, which aims to compare and evaluate the popularity of selected dishes and, based on that, determine the advantages and disadvantages of preparing these dishes and their usability in contemporary gastronomy.

Klíčová slova: gastronomie; eintopf; pokrm; kuchyně, recept

Key words: gastronomy; eintopf; dish; cuisine; recipe

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Pokrmý připravované v jedné nádobě* vypracovala samostatně pod vedením *Ing. Pavly Burešové* 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: 18. 4. 2022

vlastnoruční podpis autora

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala paní Ing. Pavle Burešové, Ph. D. za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat rodině za podporu.

OBSAH

Obsah.....	7
Úvod.....	9
I. Teoretická část	10
1 Definování hlavních pojmů.....	11
2 Gastronomie.....	11
2.1 Historie gastronomie.....	11
2.1.1 Řecká a římská starověká gastronomie.....	12
3 Pokrmy připravované v jedné nádobě.....	12
3.1 Eintopf.....	13
4 Západní kuchyně.....	14
4.1 Francouzská kuchyně.....	14
4.2 Česká kuchyně	16
5 Jihoevropská kuchyně.....	17
5.1 Italská kuchyně	17
6 východní kuchyně.....	19
6.1 Izraelská kuchyně.....	20
II. Praktická část	21
7 Metodika práce.....	22
8 Analýza vybraných pokrmů připravovaných v jedné nádobě z ohledem na jejich původ.....	23
8.1 Kuchyně francouzská.....	23
8.1.1 Boeuf bourguignon	23
Recept na Boeuf bourguignon od Julie Childové	24
8.1.2 Ratatouille	26
Recept na tradiční Ratatouille	27
8.2 Kuchyně česká	28
8.2.1 Guláš	28
8.2.2 Guláš v Čechách	29
8.2.3 Druhy guláše	29
8.3 Kuchyně italská.....	34

8.3.1	Rizoto	34
	Recept na rizoto	35
8.3.2	Minestrone	36
	Recept na minestrone	36
8.4	Kuchyně Izraelská.....	37
8.4.1	Šakšuka	37
	Recept na šakšuku.....	38
9	Analýza znalosti a obliby určitých pokrmů metodou internetové ankety.....	39
10	Návrhová část.....	47
	Závěr	49
	Použité zdroje.....	51
	Seznam grafů.....	55
	Seznam zkratk	56
	Přílohy	57

ÚVOD

Potrava byla vždy hlavním zájmem našeho druhu a více než jakýkoli jiný faktor byla hlavním katalyzátorem v lidské historii hledání, pěstování a obchodování s potravinářskými produkty. Gastronomie nás provází již od pravěkých let, kdy si prvotní lidé poprvé uvědomili, že uvařené maso chutná lépe než syrové.

Gastronomie je studiem jídla a kultury se zvláštním zaměřením na gurmánskou kuchyni. Moderní gastronomie má své kořeny v několika francouzských textech publikovaných v 19. století, ale myšlenka spojit jídlo, vědu, společnost a umění existuje mnohem déle. Skutečná gastronomie je náročné multidisciplinární umění zkoumající jídlo samotné spolu s jeho kontextem, prezentací, čerstvostí a historií. I když je gastronomie běžně spojována s labužníky a obžerstvím, je ve skutečnosti svou vlastní disciplínou. [1]

Bakalářská práce je rozdělena do tří částí, první část je teoretická, druhá praktická a třetí návrhová. Cílem teoretické části bakalářské práce je vymezit a definovat klíčové pojmy spojené s přípravou pokrmů v jedné nádobě. Dále zaměřit se na historii a specifika světových kuchyní. V první kapitole teoretické části je stručně popsána historie gastronomie od dob řeckého a římského starověku. V další kapitole je vysvětleno, co to znamenají jídla připravovaná v jedné nádobě a podrobněji specifikovaný pokrm eintopf. V dalších kapitolách jsou popsány světové kuchyně, konkrétně francouzská, česká, italská a izraelská.

Cílem praktické části bylo zvolit vhodnou metodiku a zmapovat tradiční jídla připravovaná v jedné nádobě (z různých etnik, regionů a zemí). Dále bylo za cíl prozkoumat prostřednictvím ankety jejich oblibu a uplatnění v dnešní gastronomii. Tato část je rozdělená na analýzu vybraných pokrmů připravovaných v jedné nádobě a analýzu znalosti a obliby vybraných pokrmů pomocí internetové ankety. V první části byly do vymezeny pokrmy od každé země, která byla popsána v teoretické části. U každého z pokrmů byla popsána přesná receptura. Další kapitola praktické části bakalářské práce se zabývá analýzou internetové ankety, kdy bylo 100 respondentům položeno 12 uzavřených otázek, které měly za úkol zjistit oblibu vybraných pokrmů za účelem jejich využitelnosti v současné gastronomii.

Cílem návrhové části bylo na základě komparace a vyhodnocení analytické části vybrat ta jídla, která si získala nejvyšší oblibu. U těchto jídel byly vymezeny výhody a nevýhody při jejich přípravě a jejich uplatnění v současné gastronomii.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 DEFINOVÁNÍ HLAVNÍCH POJMŮ

V teoretické části jsou vymezeny klíčové pojmy spojené s tématem bakalářské práce zaměřené na pokrmy připravované v jedné nádobě. Gastronomie je praxe nebo umění výběru, vaření a konzumace dobrého jídla. Kuchyně, anglicky „cuisine“ je styl vaření, který se vyznačuje charakteristickými přísadami, technikami a pokrmy. Je obvykle spojen se specifickou kulturou nebo zeměpisnou oblastí. Regionální tradice přípravy jídel, zvyky a ingredience se často spojují a vytvářejí pokrmy jedinečné pro konkrétní region. Pokrm v gastronomii je specifická příprava jídla a návod na přípravu pokrmu se nazývá receptura.

2 GASTRONOMIE

Gastronomie se vyvíjí po dlouhá staletí a stala se jednoznačně nedílnou součástí našich životů. V 19. století kuchařské řemeslo povýšil na umění jeden z nejvýznamnějších gastronomů Marie-Antoine Carême, který v té době působil jako cukrář a šéfkuchař. Hovořil o gastronomii jako o určitém životním stylu a kuchaře nazval umělci. Do gastronomie přinesl spoustu inovací, které se používají dodnes. [1]

Gastronomie zahrnuje objevování, ochutnávání, prožívání, zkoumání, chápání a psaní o přípravě jídla a sensorických kvalitách lidské výživy jako celku. Gastronomie také studuje, jak se výživa propojuje se širší kulturou. Později se aplikace biologických a chemických poznatků při vaření stala známou jako molekulární gastronomie. [2]

2.1 Historie gastronomie

Kulinářské umění samo o sobě je mezi námi již od chvíle, kdy člověk záměrně nebo náhodou položit kus ulovené zvěři v blízkosti ohně, a tak zjistil, že mu upečené maso chutná více než syrové. [3]

Prvotní lidé vařili svá první tepelná jídla více než před 1,9 miliony lety. To bylo dlouho předtím, než naši dávní předci opustili Afriku, aby kolonizovali svět. Nástup vaření byl jednou z nejdůležitějších epizod v lidském příběhu, která našim předkům umožnila rozšířit jejich jídelníček a získat z jídla více kalorií. Některé z nejpřesvědčivějších důkazů o lidském používání ohně jsou datované do doby asi před 400 000 lety. Existují ale i starší nálezy, a to včetně zbytků táborového ohně v Izraeli, který se datuje do doby před 790 000 lety. [4]

2.1.1 Řecká a římská starověká gastronomie

Mezi potraviny konzumované ve starověkém Řecku patřila zelenina, luštěniny, ovoce, maso a ryby. Maso se opékalo na rožni, peklo v pecích nebo vařilo v hrncích. Jídlo bylo slazeno medem nebo přírodními hrozny. Víno, obiloviny a olivy tvořily základní kámen tradičního řeckého zemědělství a stravy. Řekové a Římané jedli kaše, plástve, nákypy, a jehněčí maso. Jedli převážně rukama, jen někdy používali nože a lžíce. [5]

Zatímco řecká kuchyně ovlivňovala a byla ovlivněna jinými kulturami, Řecko musí být na prvním místě v řadách „fusion kuchyně“, kterou lze snadno vystopovat až do roku 350 před naším letopočtem. Když Alexandr Veliký rozšířil dosah řecké říše z Evropy do Indie, byly do řecké kuchyně absorbovány určité severní a východní vlivy. [6]

V roce 146 př. n. l. padlo Řecko do rukou Římanům, což vedlo k prolnutí římského vlivu do řecké kuchyně. V roce 330 n. l. císař Konstantin přesunul hlavní město Římské říše do Konstantinopole, čímž založil Byzantskou říši, která naopak v roce 1453 připadla Turkům a zůstala součástí Osmanské říše téměř 400 let. Během té doby se pokrmy musely nazývat tureckými názvy, tyto názvy dodnes zůstávají mnoha řeckým klasickým pokrmům. [6]

První kuchařku napsal řecký gurmán Archestratos v roce 330 př. n. l., což naznačuje, že vaření bylo v řecké společnosti vždy důležité. Moderní kuchaři vděčí za tradici svého vysokého, bílého kuchařského klobouku právě Řekům. Ve středověku totiž měli mnišští bratři, kteří připravovali jídlo v řeckých pravoslavných kláštorech, vysoké bílé klobouky, aby se odlišili od běžných mnichů, kteří nosili velké černé klobouky. [6]

Vegetariánskou kuchyni lze do značné míry vysledovat k receptům, které pocházejí z Řecka. Mnoho přísad používaných v moderní řecké kuchyni bylo v zemi až do středověku neznámých. Patří mezi ně brambory, rajčata, špenát, banány a další. Tyto potraviny se do Řecka dostali až po objevení Ameriky. [6]

3 POKRMY PŘIPRAVOVANÉ V JEDNÉ NÁDOBĚ

Většina kultur má svou verzi jídla z jednoho hrnce. Italové míchají krémová rizota, Španělé svou výtečnou paellu a Francouzi například cassoulet. V angličtině bychom se s touto metodou setkali pod názvem, „One-pot meal“. Tento název je určujícím faktorem celé techniky, vyžaduje totiž pouze jeden hrnec. Tento hrnec může být wok, holandská trouba, pánev nebo tagine. Vše je ale připraveno v jedné nádobě a smíchané chutě se spojují, aby vytvořily něco mimořádného. [7]

3.1 Eintopf

V České republice je nejznámější formou „jednohrncového“ pokrmu německý eintopf. Ten často zahrnuje cibuli. Doslova to znamená „jeden hrnec“. Eintopf je německý guláš. Ačkoli obvykle obsahuje maso i zeleninu, eintopf odkazuje spíše na způsob přípravy tohoto pokrmu než na obsažené ingredience. Vzhledem k tomu, že přísady jsou tak flexibilní, umožňuje tento guláš kreativitu při jeho přípravě a je dobrou volbou pro lidi, kteří mají přebytek zeleniny, pro kterou se snaží najít využití. [8]

Maso obsažené v eintopfu je často na bázi vepřového, ale může to být i hovězí, včetně mletého masa, nebo kuřecí. Nejčastěji se používá typ německé klobásy nazývaný mettwurst, polská klobása nebo slanina. Maso však v tomto guláši není nutné. [8]

Brambory jsou základem guláše eintopf. Jako tekutý základ se běžně používá voda, někdy kombinovaná s hovězím nebo kuřecím vývarem. Pro vegetariánské verze lze použít zeleninový vývar. Stejně jako v mnoha dušených pokrmech jsou brambory obvykle hlavní složkou eintopfu. Lze je ale nahradit čočkou nebo rýží. Mrkev a cibule jsou také obvyklé doplňky. Zelená zelenina, jako jsou fazolky a bylinky jsou také často zahrnuty. [8]

Ačkoli sůl a pepř bývají hlavními složkami, obecně se do eintopfu mnoho dalšího koření nepřidává. Jemné bylinky jsou možným doplňkem, stejně jako muškátový oříšek. Eintopf se často vyrábí v hrncích na sporáku, ale lze ho připravit i v tlakovém hrnci. [8]

4 ZÁPADNÍ KUCHYNĚ

Západní kuchyně odvozuje svůj základ od francouzské kuchyně. Modernizace klasických francouzských kuchařských technik Augusta Escoffiera slouží jako základ dnešního kulinářského světa. Zejména jeho 5 mateřských omáček; bešamel, espagnole, velouté, holandská omáčka a tomate. To jsou názvy, které by měl každý kuchař znát nazpaměť. Ve skutečnosti většina moderních omáček, které tvoří západní jídla, jsou variacemi tohoto základního stromu omáček.

Od raných francouzských počátků se západní kuchyně začala rozšiřovat přijímáním vlivů různých evropských zemí, zejména Itálie a Španělska. To představilo nový svět jídel, jako jsou těstoviny, které se od té doby staly jednou z hlavních součástí západní kuchyně. Navzdory své stále se vyvíjející definici má západní jídlo určitá pravidla, která zůstávají věrná klasice. Stále je běžné vidět talíř bílkovin zejména masa nebo ryb v kombinaci se škrobovou přílohou (brambory, rýže nebo těstoviny) a trochou zeleniny jako hlavní jídlo. Polévky a saláty se stále podávají jako předkrmy a jídlo se na závěr stále uzavírá dezertem.

V těchto dnech se pozornost obrátila na severské země, jako je Dánsko, Norsko, Švédsko a Finsko, pro jejich zaměření na regionální suroviny a kuchyni. S tím, jak se lidé více zajímají o to, odkud jejich jídlo pochází, tento severský trend ovlivňuje západní kuchyni po celém světě svými kulinářskými ideologiemi a technikami vaření. [9]

4.1 Francouzská kuchyně

Počátky francouzské kuchyně sahají až do samého středověku, kdy zásady francouzské kuchyně byly stejné jako zásady kuchyně maurské. Byl využíván způsob nazývaný service en confusion, což znamenalo, že byla jídla podávána ve stejnou dobu. Jídla se většinou skládala z kořeněného masa. [10]

Historie francouzské kuchyně tradičně začíná v raném středověku vypracováním kulinářských dohod a receptů. Francouzská jídla byla obecně kyselá, než zemi dosáhla cukrová mánie v 16. století. Cukr se dával do vody, vína, a dokonce i na ryby a maso. Tento trend pomohl v pozdějších letech přinést zásadní změnu ve francouzských stravovacích návycích. Jasně se rozlišovalo mezi slanými a sladkými pokrmy a dezerty se důsledně podávaly na závěr jídla. Máslo se navíc stávalo základem francouzské kuchyně, i když nějakou dobu trvalo, než tato potravina přestala být považována za „tlustou chudinu“. Vytříbenost francouzské kuchyně a tyto kulinářské změny jsou obecně připisovány příchodu Kateřiny Medicejské a její skupině geniálních florentských kuchařů na francouzský dvůr. [10]

Francouzské jídlo se skutečně stalo vzorem pro ostatní kuchyně v 17. století, a to z velké části díky magnetismu Ludvíka XIV. a lákadlu jeho nového paláce Versailles. V 18. století lidé začali jíst vidličkami. Přestože byla vidlička běžným nádobím v místech jako je Itálie, Francouzi si dlouho mysleli, že je to hloupý způsob stravování a většinou používali prsty. Během tohoto osvícenství se kuchyně stala horkým tématem a předmětem intelektuálních debat a psaní ve Francii. Jídlo bylo popisováno jako umělecká forma a diskutovalo se o něm z hlediska harmonie, chemie a spirituality. [10]

Revoluce v roce 1789 rozvrátila sociální a politické základy Francie, a zatímco mnozí přišli o hlavu, kulinářské umění v zemi vzkvétalo. Příchod restaurace a restaurátérů po revoluci ve Francii znamená zásadní krok ve vývoji francouzské kuchyně. Byla vytvořena nová dynamika, která dodnes ovlivňuje naše kulinářské zážitky. Šéfkuchař se zodpovídá svým klientům a pracuje na získání příznivé kritiky, aby přilákal více zákazníků. [10]

Francouzská kuchyně se stala dostupnější i jinými způsoby. Koncem 17. století a dlouho do 18. století se ve Francii staly velmi populární kuchařky o „buržoazní kuchyni“. Tato kuchyně, typicky máslová a bohatá na maso a omáčky, byla adaptací aristokratického jídla podávaného u dvora. Patřila sem regionální jídla jako kohout na víně, boeuf bourguignon, bouillabaisse a gratin dauphinois. [10]

19. a počátek 20. století byly zásadní pro stanovení role a postavení kuchařů ve francouzské společnosti a také pro stanovení přísného kodifikovaného zdůvodnění kuchyňské práce. Kuchař například místo toho, aby pracoval od začátku do konce na konkrétním pokrmu, měl při přípravě a výrobě jídla úlohu ve stylu „montážní linky“. Georges Auguste Escoffier“ ovlivněný Marie-Antoinem Carêmem, je známý tím, že přinesl tyto časově úsporné reformy, které zcela změnil vnitřní fungování francouzských kuchyní haute cuisine. Stal se světově proslulým šéfkuchařem, který pracoval ve velkých městech po celém světě. Jeho Guide Culinaire se stal svého druhu biblí, která stanovila kulinární pravidla a zajistila jednotné vzdělání budoucím kuchařům. Bylo to v 19. století kdy Le Cordon Bleu, ikonická škola kulinářského umění, začala nabízet své kurzy. [10]

Éra tzv. „nové kuchyně“ nastala v 60. letech dvacátého století, kdy Henri Gault z Paris-Presses ostře kritizoval francouzskou kuchyni a označil ji za stagnující a nezměněnou od druhé světové války. Částečně obviňoval systém hvězd Michelin, který podle jeho názoru povzbuzoval sebeuspokojení a bránil inovaci a kreativitu. [10]

4.2 Česká kuchyně

Česká gastronomie byla velmi ovlivněna různými kulturami a tradicemi od slovanských a keltských kmenů. U přípravy pokrmů se dodržovaly určené rituály a pronášela se zaříkávadla.

Lidé plně využívali domácích surovinných zdrojů, které jim byly poskytovány pomocí zemědělství, chovu dobytka nebo obchodu. Nejzákladnější surovina byla v té době chléb. Představovala nezbytnou složku každé domácnosti našich předků. Další ze základních potravin byl sýr. Do 15. století existovalo nespočetně variant zpracování mléka v sýr a více než 12 druhů chleba. [11]

Co rozhodně nebylo každodenní potravinou, je maso. Maso naši předci považovali za velmi vzácné a k jeho konzumaci docházelo především při nedělním svátečním obědě. Přes týden si museli lidé vystačit s kusem chleba, sýra a jinými prostými jídly jako jsou ovesná kaše, krupice, jáhly, houby a občas lesní plody. Často se objevoval na českém území i hrách, který byl pro ostatní kuchyně netypický. Koření se začalo využívat v 15. století. [11]

V 16. století přišla do české kuchyně inspirace z Itálie, Španělska, Francie a Anglie. Také se začali v této době tisknout první kuchařské knihy, které obsahovaly rady, jak používat fíky, olivy a zámořské koření. Uplatnění našel v této době pepř, skořice, kapary a pomerančová kůra. [11]

Dále se až do 18 a 19. století pokrmy staly lahůdkami. Začaly se připravovat pokrmy z bažantů, želv, zvěřiny a ryb. Svě místo na jídelníčku mělo i telecí maso a paštiky, které se dělaly z masa tetřevů, holubů, kachen, drobného ptactva, tresek, úhořů, raků, hlemýžďů a lanýžů. Bohužel si tyto delikatesy mohla dovolit jen bohatá šlechta. Chudý lid na venkově se nadále stravoval především stravou rostlinnou a maso si dovolili jen při výjimečných příležitostech. [11]

Od poloviny 19. století českou gastronomii posunula jedna z nejznámějších českých kuchařek Magdalena Dobromila Rettigová. Díky jejím radám česká kuchyně opustila od přemíry koření a do popředí se dostala především paprika, cibule, guláše a obalované smažené maso. Také se dostal na trh dnes velmi populární a slavný knedlík. Součástí jídelníčku se staly také brambory ve všech podobách zpracování. Dorty, čokoláda a všelijaké ragú se do Česka dostalo z francouzské kuchyně. [11]

Dnes se česká kuchyně vyznačuje specifickými prvky jako jsou houskové a ovocné knedlíky, některé omáčky a polévky, mnohá bramborová jídla, koláče a sladké buchty. [11]

5 JIHOEVROPSKÁ KUCHYNĚ

Mezi nejběžnější známé jihoevropské kuchyně patří zejména kuchyně Španělska, Portugalska, jižní Francie a Itálie. Tato kuchyně je velmi bohatá na různé druhy zeleniny vzhledem k mírnému klimatu, které umožňuje rozmanitost různých druhů plodin v průběhu roku. Konzumuje se zde převážně maso, ale také ryby a mořské plody, zejména v blízkosti pobřežních oblastí. Po celém světě jsou rozšířeny jihoevropské mléčné deriváty jako například mozzarella, ricotta nebo řecká feta a jogurt. [12]

První lidé, kteří ovlivnili jihoevropskou kuchyni, jsou Řekové. Pěstovali olivovníky a následně z nich produkovali olivový olej, který je základním tukem používaný v jižní Evropě. Řekové také zavedli cizrnu a rybí guláš, který má mnoho úprav, a je nyní oblíbeným pokrmem ve Francii pod názvem boullabaisse a v Itálii pod názvem zuppa di pesce alla marinara. Itálie a Portugalsko zase představily sušené ovoce, datle a kuskus. [12]

Velký vliv měla na kuchyni jižní Evropy také muslimská kultura, která přinesla nové druhy koření, zejména šafrán. Zavedla také používání pomerančů, citronů a několika druhů sladkostí. Španělská kuchyně odráží muslimskou tradici v používání šafránově zbarvené rýže a přidávání ořechů do omáček a dezertů. Italové používají šafrán také do své rýže a vytvářejí pokrmy jako je risotto alla milanese. Objev pepře a muškátového oříšku přinesla do jihoevropské kuchyně Asie spolu s různým ovocem, jako je mango nebo banán. Nakonec s objevením Ameriky byla kuchyně obohacena o čokoládu, vanilku, ananas, rajčata, bílé fazole, brambory, kukuřici, krůty a tykve. [12]

5.1 Italská kuchyně

Italské jídlo se může zdát složitější vzhledem k tomu, že Itálie vznikla spojením několika městských států a kultur. Každý region v Itálii má svou vlastní kulturu a liší se od ostatních svými potravinářskými tradicemi a specialitami. Dříve bylo jídlo v Itálii rozmanitější než tradiční potravinářské postupy, které můžeme očekávat dnes. Nové ingredience a postupy umožnily Italům vyzkoušet nová jídla a přinesly své vlastní kulinářské vlivy. [13]

Způsoby, jakými se v Itálii jídla připravovala, byly ovlivněny také náboženstvím a novými myšlenkami. Extrémní posuny v ideologii mezi Římskou říší a Itálií ve středověku vedly k různým potravinářským praktikám. Římané rádi začleňovali do vaření nové koření a přísady

ze zemí, které dobyli. Oblíbené byly středomořské plody, koření z Blízkého východu, obilí ze severní Afriky a různá masa. Třemi základními surovinami římské kuchyně se staly vína, obilí a olivový olej. Díky své úrodné půdě, měli Římané přístup také k velkému množství sýrů, zeleniny a luštěnin. [14]

Vzestup křesťanství ve středověku ovlivnil určité způsoby a pravidla o tom, co by se mělo jíst. Mezi duchovními vzrostl v oblibě půst a abstinence. Až do roku 1000 byli italscí mniši pod přísnou dietou chleba a luštěnin, občas si dopřáli sýr, vejce a sezónní ovoce. [14]

Ke konci středověku začalo jídlo v Itálii znovu rozkvétat. Objevilo se znovu jako symbol společenského a ekonomického postavení a vaření se stalo spíše aktem požitku a zdokonalení. V době renesance italské jídlo rozšířilo své kořeny a vznikly nové tradice. Ve 14. století mělo zásadní roli v renesanci moderního jídla Toskánsko. Znovu vzplanul zájem o experimentování s potravinami a Toskánsko bylo pro to ideální oblastí. Mělo přístup k široké škále rozmanitých produktů a úrodné půdy. Základními pokrmy byl polévky z fazolí a doplňovaly je bylinky jako je bazalka, šalvěj nebo rozmarýn. I když se jídlo vyvíjelo v celé Itálii během období renesance, stále existovaly značné rozdíly mezi chudými a bohatými. V Římě, který byl domovem papeže se pořádaly svátky a oslavy, které zahrnovaly pokrmy jako pečená srna a bažanti, kuře v omáčkách, sušenky, piniové oříšky a dezerty s marcipánem nebo se šlehačkou. Zatímco si papežský doprovod žil v blahu, menší italská města prosperovala ze zemědělství a obchodu. Byla konzumována jednoduchá jídla a skládala se z přístupových ingrediencí jejich regionu. Mezi ně patřily polévky, chléb, jednoduchá masitá jídla, bramborové noky, tagliatelle a makarony. [14]

Itálie byla až do 17. století vedoucí zemí v inovaci potravin, kdy je předběhla Francie se svými novými silnými potravinovými příchutěmi. V této době se italscí kuchaři zaměřili na sjednocení italských jídel oslavováním regionálních rozdílů a začali více experimentovat se složitější úpravou. Také v této době vznikaly první moderní kuchařské knihy. [15]

K největším změnám došlo v 19. století, kdy se Itálie oficiálně sjednotila do jednoho státu. Technologické inovace a pokrok v oblasti organických hnojiv zvýšily zemědělskou produkci, snížily ceny a zpřístupnily více potravin většině. Železniční systém zajistil snadnější zaslání produktů po celé zemi. Objevily se také postupy sterilizace a pasterizace, které umožnily balit a konzervovat maso a mléčné výrobky po delší dobu. Tím se snížily výrobní náklady a zvýšila dostupnost. [16]

V době první světové války byla Itálie zdevastována, a to způsobilo nedostatek potravin. Lidé postrádali příděl potřebných živin, a to vedlo k nemocím. Až po první světové válce se futuristé

pokusili zvýšit efektivitu, pokrok, kreativitu a pohyb, což vedlo k několika vzrušujícím novým pokrmům. [16]

Italové se se museli znovu omezit před druhou světovou válkou, kdy byli pod fašistickou vládou Mussoliniho. Museli být šetřiví a přísady jako cukr, káva, sůl a máslo byly nahrazovány náhražkami. [16]

Po druhé světové válce se italská kuchyně vyšplhala až k dnešní současné kuchyni. Přínosem nových spotřebičů, jako jsou ledničky, plynové sporáky a trouby, bylo vaření pohodlnější a efektivnější. Dříve extravagantní suroviny se staly běžnými a mohly si je dovolit i střední třídy. Dnes je italská kuchyně jedna z nejpopulárnějších na celé zemi. Kuchaři se drží tradičních receptur a udržují esenci historie italského jídla naživu. [16]

6 VÝCHODNÍ KUCHYNĚ

Jídlo na Středním východě pochází z různých kultur v oblasti Středoziemního, Rudého, Arabského a Kaspického moře. Zahrnuje arabskou, izraelskou, marockou, syrskou a tureckou kuchyni. Středovýchodní jídlo zahrnuje různé kuchyně, obecně se vyznačuje voňavým a bohatým kořením, ořechy, olivovým olejem a smetanovými prvky. Skopové, jehněčí a kozí maso jsou tradiční maso, které středovýchodní kuchyně využívá velmi často. Méně častěji se využívá, velbloudí, hovězí, rybí a vepřové maso. [17]

Nejběžnějšími pokrmy v této oblasti jsou kebab, baklava, dolma, jogurt, döner, kebab a shawarma. [17]

Specialitou kuchyně zemí středního východu je používání místních bylinek a koření. Muškátový oříšek, kmín, kurkuma, petržel a máta dodávají pokrmům chuť. Šafrán, nejdražší koření na světě, se přidává do mnoha jídel pro svou chuť a barvu.

Většina jídel je vegetariánská a vaří se většinou z olivového oleje, cizrny, fazolí, čočky a zeleniny. Lilek je nejoblíbenější zeleninou středovýchodní kuchyně. Kvůli náboženským omezením je někdy z jídel vyloučeno maso. [17]

Masová jídla jsou obecně vyrobená z jehněčího, kuřecího a hovězího masa. Obvykle se pokrmy připravují metodami napichování a grilování. Lidé získávají svou potřebu bílkovin ze sýrů, luštěnin a jogurtů. [17]

Pšenice se konzumuje ve formě plochých chlebů nebo pity. Silná turecká káva je hlavním nápojem v této oblasti. Konzumace čaje je součástí místní kultury po staletí. [17]

6.1 Izraelská kuchyně

Izraelská kuchyně se skládá z několika různých prvků. Samotný region je samozřejmě silně ovlivněn jídlem v okolních zemích, jako jsou severoafrické země Maroko, Tunisko a Egypt, ale i blízká Sýrie, Libanon a Jordánsko. Izraelská kuchyně je také velmi ovlivněna aškenázskými Židy, kteří se v 50. a 60. letech přestěhovali do Izraele a přinesli si s sebou řadu receptů ze svých starosvětských domovů. [18]

Izraelská kulinářská kultura byla dlouho definována relativní chudobou země. Jídla, která chtěli přistěhovalci připravovat, byla dále definována a upravována podle toho, co bylo v Izraeli k dispozici. Například hovězí a telecí maso bylo obtížné sehnat, protože v malém státě nebyl k dispozici prostor pro velké přežvýkavce. [18]

Arabské vlivy byly do národní kuchyně přineseny až mnohem později z okolních zemí. Dnes je falafel, syrský a egyptský pokrm, neoblíbenějším pokrmem v celém Izraeli.

Jedním z nezajímavějších dovozů do izraelské kuchyně je štrúdl, oblíbené rakousko-uherské pečivo. Židé z této oblasti přivezli štrúdl do Izraele, kde se proslavil natolik, že slovo štrúdl se dnes používá nejen pro pečivo, ale také pro symbol „@“. [18]

Izraelská kulinářská kultura je relativně mladá, stejně jako samotný stát, ale jeho historie sahá mnohem dále než historie samotného Izraele. [18]

V průběhu posledních 50 let si Izrael vytvořil kulturu jídla, která může konkurovat některým z nejdéle fungujících kultur starého světa. [18]

V dnešní době se izraelská kuchyně nevyskytuje pouze v Izraeli. Po celém světě se otevírají nové izraelské restaurace a šéfkuchaři jako například Yotam Ottolenghi přinášejí izraelské jídlo masám lidí. Nejvíce veganská země na světě se může pochlubit velkým množstvím receptů pro ty, kteří naskakují na trend omezení nebo vyloučení masa a živočišných produktů ze svého jídelníčku. [18]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

7 METODIKA PRÁCE

Hlavním cílem bakalářské práce je zmapovat tradiční jídla v připravované v jedné nádobě a soustředit se na jejich využitelnost v současné gastronomii. V teoretické části byly definovány kuchyně různých zemí a částečně jejich historie na základě rešerše odborné literatury a relevantních internetových zdrojů. Pro dosažení cíle bakalářské práce bylo nejprve nutné zmapovat tradiční pokrmy připravované v jedné nádobě z různých zemí. Na začátku analytické části byly tyto pokrmy zmapovány, popsány a byla k nim doplněna jejich receptura. Jednalo se o pokrmy, které pocházely z kuchyně francouzské, české, italské a izraelské. Každý z pokrmů byl analyzován a jejich receptury se opírají o nejtradičnější postupy jejich přípravy. Na základě této analytické části práce byla vytvořena analýza znalosti a oblíbenosti vybraných pokrmů metodou internetové ankety. Otázky byly vázány na pokrmy, které byly popsány v první části práce. Otázky byly uzavřené a bylo jich celkem 12. Na anketu odpovědělo 100 respondentů a je vložena v příloze bakalářské práce č. 1. Anketa byla prováděna pomocí platformy pro tvorbu a kompletní analýzu dotazníků a anket Survio. Poslední návrhová část využívá vyhodnocená data z předchozí analýzy, která zkoumala oblíbenost a znalost vybraných pokrmů za účelem jejich využitelnosti v současné gastronomii. Na základě výsledků byly popsány výhody a nevýhody při přípravě těchto pokrmů. Dále byly získané informace upotřebeny pro návrh na využití těchto pokrmů v současné gastronomii.

8 ANALÝZA VYBRANÝCH POKRMŮ PŘIPRAVOVANÝCH V JEDNÉ NÁDOBĚ Z OHLEDEM NA JEJICH PŮVOD

Cílem analytické části práce je zvolit vhodnou metodiku a zmapovat tradiční jídla připravované v jedné nádobě. Pokrmy, které budou analyzovány, se opírají o vybrané země, které byly již popsány v teoretické části práce. Jedná se tedy o kuchyně západní, jihoevropskou a východní. U každé kuchyně bylo potřeba vybrat ty země, které jsou gastronomicky nejatraktivnější a sepsat jejich receptury.

Dále analytická část práce bude více věnovat kuchyni české a zaměří se na pokrm „guláš“, který patří mezi vybraná jídla připravované v jedné nádobě či hrnci. Budou definovány druhy gulášů a následně i jejich receptury.

Navazuje metoda ankety, která se soustředí na znalost a oblibu vybraných pokrmů. Výsledkem je získání výsledku nejpoblárnějších pokrmů a znalost jejich přípravy.

8.1 Kuchyně francouzská

8.1.1 Boeuf bourguignon

Jedná se pokrm pocházející z Burgundska. Jeho počátky sahají až do středověku, kde se tehdy jednalo o rolnický pokrm. Boeuf bourguignon zahrnuje pomalé vaření, které bylo v této době ve venkovských oblastech velmi oblíbené. Nejenom, že bylo levné a syté, ale také jeho příprava zajišťovala bezpečný a důkladný způsob, jak uvařit i tužší kusy masa, které by jinak přišly nazmar. Během staletí se tento pokrm dostal přes pařížská bistra až po to, co je dnes, tj. synonymum pro francouzskou kuchyni. [19]

I přes jeho středověkou historii, se první písemný recept na boeuf bourguignon vyskytl až v roce 1903 a to šéfkuchařem Augustem Escoffierem. Ten tento pokrm přinesl na jídelní stoly vyšší společnosti. Jeho původní metoda používala celý kus hovězího masa, ale recept se od té doby vyvinul k použití hovězího masa nakrájeného na kostičky nebo kostky. [19]

Tento vývoj byl částečně zahájen slavnou americkou autorkou kuchařek, šéfkuchařkou a televizní hvězdou Julií Childovou, která v roce 1961 napsala velkolepou kuchařku: „Mastering the Art of French Cooking“. [19]

Julia Childová tak dodala pozitivky z boeuf bourguignon do amerických kuchyní. Ve své knize ho popsala jako „nepochybně jedno z nejchutnějších pokrmů z hovězího masa vytvořeného

člověkem“ a stalo se jedním z jejích známějších receptů, které ho vynesly k mezinárodní kulinářské hvězdě. [19]

Boeuf bourguignon je i nadále velmi oblíbený mezi gurmány po celém světě. Mnoho slavných kuchařů se podělilo o svůj vlastní recept na tento pokrm, včetně Anthonyho Bourdaina, Richarda Olneyho a Michela Rouxe. [19]

Jak již bylo řečeno, pokrm pochází z Burgundska, regionu, který se francouzsky nazývá Bourgogne, kde se z ceněného dobytka plemene charolais proslavilo vynikající hovězí maso. Burgundsko je také dobře známé pro výjimečně dobré víno. Výběr vína, ve kterém se maso dusí, je mimořádně důležitý. Červené víno by mělo být burgundské červené, ideálně Pinot noir nebo Gamay. Chuť vína naplní hovězí maso a krásně se doplňuje s ostatními ingrediencemi, díky čemuž je ragú bohaté a jeho chuť je intenzivní. [19]

Recept na Boeuf bourguignon od Julie Childové

Ingrediencie:

- 170 g slanina (nakrájená na plátky)
- 50 ml olivový olej
- 1,5 kg hovězí hrudí (na 5x5 cm kostky)
- 1 velká mrkev (na kostky)
- 1 velká cibule (nahrubo)
- Sůl a pepř
- 2 lžíce hladké mouky
- 720 ml červené víno (Beaujolais, Côtes du Rhône nebo burgundské)
- 540 ml hovězí vývar
- 1 lžíce rajčatový protlak
- 2 stroužky česneku (najemno)
- Svazek tymiánu
- Bobkový list
- 20x žlutá cibule (najemno)
- 50 g máslo
- 450 g čerstvých hub (žampiony, na 1/4)

- Bylinky (petržel, tymián a bobkový list svázané v provázku)

Postup:

Předehřejeme troubu na 450 stupňů. Odstraníme kůru ze slaniny a nakrájíme ji na plátky. Kůru a slaninu dusíme 10 minut v 1 1/2 litru vody. Scedíme a osušíme. Na 1 lžici olivového oleje opékáme slaninu na mírném ohni 2 až 3 minuty, aby lehce zhnědla. Odebereme pomocí děrované lžice do jiné mísy.

Hovězí maso osušíme papírovými utěrkami. Ve stejném hrnci rozehejeme tuk a hovězí maso na něm zatáhneme ze všech stran, aby bylo hnědé. Poté ho přidáme ke slanině. Na stejném tuku osmahneme nakrájenou zeleninu. Přebytečný tuk vylijeme.

Vrátíme hovězí maso a slaninu do hrnce a promíchejte s 1/2 lžičky soli a 1/4 lžičky pepře. Poté přisypeme mouku a znovu promícháme, aby se hovězí maso lehce obalilo. Odkrytý hrnc vložíme na 4 minuty do střední polohy předehřáté trouby. Maso promícháme a vrátíme do trouby na 4 minuty (tím se mouka zhnědne a maso se pokryje světlou kůrkou). Kastrol vyjmeme a snížíme troubu na 325 stupňů.

Vmícháme víno a 2 až 3 šálky vývaru, jen tolik, aby bylo maso sotva zakryté. Přidáme rajčatový protlak, česnek, bylinky a kůru ze slaniny. Na sporáku přivedeme k varu. Kastrol přikryjeme a vložíme do spodní třetiny trouby. Teplotu regulujeme tak, aby se tekutina vařila velmi pomalu 3 až 4 hodiny. Maso je hotové, když ho snadno propíchneme vidličkou.

Zatímco se hovězí maso vaří, připravíme si cibuli a houby. Na pánvi rozehejeme 1 1/2 lžice másla s jednou a půl lžící oleje, dokud nezačne bublat. Přidáme cibuli a na mírném ohni opékáme asi 10 minut. Dáváme pozor, abychom neporušili slupky. Přidáme 1/2 šálku vývaru, osolíme a opeříme podle chuti a přidáme svázané bylinky. Přikryjeme a pomalu vaříme 40 až 50 minut, dokud cibule nezměkne, ale drží tvar a tekutina se odpaří.

Odstraníme svazek bylinek a cibuli dáme stranou. Vymažeme pánev a zahřejeme zbývající olej a máslo na vysokou teplotu. Jakmile uvidíme, že máslo začalo opadávat, což naznačuje, že je dost horké, přidáme houby, promícháme a restujeme po dobu 4 až 5 minut. Jakmile začnou lehce zhnědnout, stáhneme je z ohně. Když je maso měkké, obsah kastrolu vložíme do síta nad kastrolem.

Umyjeme pánev a vrátíme do ní hovězí maso se sádlem. Navrch rozložíme uvařenou cibuli a houby. Odstraníme tuk z omáčky v hrnci. Omáčku vaříme minutu nebo dvě a přitom sbíráme další tuk. Měli bychom mít asi 2 1/2 šálku omáčky dostatečně husté, aby se v ní lehce obalila lžička. Pokud je příliš řídká, rychle ji svaříme. Pokud je příliš hustá, vmícháme několik lžic vývaru. Pečlivě ochutnáme a dochutíme.

Přikryjeme a vaříme 2 až 3 minuty, maso a zeleninu několikrát podléváme omáčkou. Podáváme v kastrolu nebo naaranžujeme dušené maso na míse obklopené bramborami, nudlemi nebo rýží. Podáváme ozdobené petrželkou. [20]

8.1.2 Ratatouille

Ratatouille je oblíbený venkovský pokrm, který pochází z regionu Provence na jihovýchodě Francie. Vyznačuje se středomořskou kuchyní, tvořenou aromatickými bylinkami a spoustou zeleniny. Název pochází z francouzských slov ‚rata‘, což označuje dušené maso s celými kousky, a ‚touille‘, což znamená míchání ingrediencí dohromady. [21]

Receptura vznikla v 18. století na venkově Provence, a to díky vynalézavosti farmářů, kteří potřebovali na konci sezóny zužitkovat celou úrodu. Pomalým vařením a intenzivním aromatem chtěli vrátit důstojnost přežralé zelenině, která se začala kazit. [21]

Ačkoliv se tvrdí, že pokrm pochází z Francie, někteří kulinářští historici se domnívají, že podobné recepty existovaly již v Baskicku a Katalánsku a až postupem času se dostaly na jih Francie. Jiná teorie říká, že dušené zeleninové směsi se připravovaly již v římských dobách, ale chutnaly velmi odlišně, protože rajčata a cukety ještě nebyly. Kdysi bylo ratatouille zdravým a vydatným hlavním jídlem. Dnes se podává jako příloha k masu a rybám, jako předkrm, nebo jako hlavní chod s rýží. [21]

Poprvé se ratatouille objevil na jídelních lístcích ve 20. století, kdy byl připravován tradičním provensálským způsobem pouze z lilku, cukety, papriky, cibule a rajčat. Na jeho dochucení se používaly typické provensálské bylinky například rozmarýn, oregano, bazalka, majoránka, fenykl, máta a letní saturejka. [21]

Nejvíce se pokrm proslavil po vzniku animovaného filmu od studia Pixar s názvem Ratatouille, který inspiroval kuchaře všech úrovní k jeho přípravě v těch nejoriginálnějších verzích. [21]

Recept na tradiční Ratatouille

Ingrediencie:

- 1 středně velký lilek (na 1x1 cm kostky)
- 1 lžička soli
- 60 ml olivový olej
- 1 středně velká červená cibule (nahrubo)
- 2 červené nebo žluté papriky (na kostičky)
- 2 středně velké cukety (na 1x1 cm kostky)
- 2 středně velké žluté cukety (na 1x1 cm kostky)
- 3 velká rajčata (zbavená semínek, na kostky)
- 4 stroužky česneku
- 120 ml suché bílé víno
- 1 plechovka drcených rajčat (425 g)
- 1 bobkový list
- 1 lžička sušené oregano
- ½ lžička drcených paprikových vloček
- Černý pepř
- 32 g čerstvé bazalky (na julienne)

Postup:

Lilek vložíme do cedníku, posypeme solí a necháme okapat ve dřezu nebo nad mísou, zatímco připravujeme zbylou zeleninu. Lilek osušíme papírovou utěrkou.

Zahřejeme 2 lžíce olivového oleje na středně vysokou teplotu v holandské troubě. Přidáme lilek, snížíme teplotu a vaříme 3–4 minuty nebo dokud nezačne měknout a lehce zhnědne. Přendáme do misky.

Přidáme cuketu a žlutou dýni a vaříme 3–4 minuty, nebo dokud nezačnou měknout a lehce zhnědnou. Přendáme do mísy s lilkem.

Přidáme cibuli a vaříme 4–5 minut, nebo dokud cibule nezačne měknout, podle potřeby upravíme teplotu, aby se cibule nepřipálila.

Přidáme červenou papriku a pokračujeme ve vaření další 3-4 minuty nebo dokud nezačnou měknout.

Přidáme nakrájená rajčata a česnek, vaříme 1-2 minuty. Přidáme víno, přivedeme k varu a vaříme 1-2 minuty. Přidáme drcená rajčata, bobkový list, oregano a drcené vločky červené papriky.

Vrátíme lilek, cuketu a žlutou dýni do hrnce, snížíme teplotu na středně nízkou a vaříme 20–25 minut, nebo dokud zelenina nezměkne.

Dochutíme solí a pepřem podle chuti. Odstraníme bobkový list a vmícháme bazalku. [22]

8.2 Kuchyně česká

8.2.1 Guláš

Počátky guláše sahají až do 9. století, kdy v Maďarsku objevili dušené pokrmy. Než maďarští pastýři vyrazili se svými stády, připravovali si přenosnou zásobu jídla, která spočívala v pomalém vaření nakrájeného masa s cibulí a dalšími dochucovadly, dokud se tekutiny zcela nevstřebaly. Guláš poté balili do sáčků z ovčích žaludků a sušili je na slunci. [23]

V 18. století byla do guláše přidána paprika, která v dnešní době tvoří nepostradatelnou ingredienci celého pokrmu. Klasický kotlíkový guláš se připravuje orestováním kostek hovězího nebo skopového masa s cibulí na sádle. K dušení masa se přidává česnek, kmín, rajčata, paprika a brambory. [23]

V době, kdy se evropské kuchyně začaly odlišovat, si Češi guláš upravili podle sebe, například záměnou sladké papriky za ostrou, nebo přidáním knedlíků jako přílohou k pokrmu.

Dále se vytvářely nové varianty guláše jako je například guláš segedínský. Ten se od klasického hovězího guláše liší tím, že jeho hlavní složkou je maso vepřové, a navíc se do něj přidává kysané zelí, což zaručuje hustší konzistenci. Podává se většinou se zakysanou smetanou.

8.2.2 Guláš v Čechách

V roce 1805 vydala Maria Anna Neudeckerová, která v té době působila jako kuchařka v mariánskolázeňském hotelu Stern, svou knihu Die Bayerische Köchin in Böhmen. V překladu „Bavorská kuchařka v Čechách“. V této kuchařce Maria zakládá slávu nejen české měšťanské kuchyně, ale i guláše. M. D. Rettigová uvádí guláš až ve čtvrtém vydání své slavné kuchařky z roku 1843. [24]

8.2.3 Druhy guláše

Paprikáš

V 16. století začali průzkumníci posílat nové potraviny z Ameriky. V tu dobu se nad Evropou vysypal obří roh hojnosti. Z rajčat udělaly Španělsko a Itálie základ svých kuchyní, brambory našly domov v severní Evropě a Turecko začalo pěstovat a vyvážet červenou papriku, kterou Maďaři dokonale ladili do jejich půdy, a nakonec i do kuchyně. Z paprik poté vznikla maďarská paprika a ta vedla k jednomu z největších světových selských jídel, kuřecímu paprikáši. [25]

Recept na paprikáš

Ingredience:

- 1kg kuře rozdělené na díly
- 2 lžíce sádlo
- 1x cibule
- 1 lžíce mletá sladká paprika
- ½ lžíce pálivá paprika
- 3 dl hovězí/kuřecí vývar
- 2 lžíce hladká mouka

- 4 dl zakysaná smetana
- 1x větší rajče
- Sůl

Postup:

Omyté a osušené díly kuřete pořádně osolíme. Ve větším hrnci rozpalte sádlo a kuře na něm osmahneme dozlatova. Poté maso vyndáme a na vypečeném tuku osmahneme nejemno nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme i utřený česnek.

Hrnc sundáme z ohně, vmícháme obě papriky a rychle přilijeme vývar, aby paprika nezhořkla. Přiveďte k varu a necháme chvilku provařit. vrátíme do hrnce díly kuřete a pozvolna duste asi 30 minut. Když poté do masa pícháme nožem, maso by se mělo pomalu oddělovat od kosti.

Když je maso měkké, vyndáme ho z hrnce. Do omáčky vlijte směs smetany a mouky, kterou předem důkladně promícháme. Povařte omáčku 8 minut a přidáme nadrobno nakrájené rajče. Vložíme kuře do omáčky a ještě společně provaříme 7–10 minut.

Podáváme nejlépe s domácími haluškami. Můžeme ale použít i těstoviny nebo rýži. [26]

Perkelt

Perkelt je maďarský národní guláš. Jeho název je odvozen od slova pörkolni, což znamená opékat. Přípravuje se z masa hovězího, jehněčího, vepřového nebo kuřecího. Dusí se v červené omáčce se spoustou cibule, česneku a paprikového prášku. Tradičně se podává s knedlíkem, vařeným bramborem, nebo těstovinami. Také se doporučuje podávat s maďarskou ovocnou pálenkou. [27]

Historie perkeltu je úzce spjata s tradičním maďarským gulášem. Oba pokrmy totiž byly původně připravovány jako selská jídla, která hojně využívala mletou papriku. [27]

Dnes existuje spousta druhů perkeltu, jejichž názvy odpovídají klíčové složce použité v pokrmu. V České republice se perkelt tradičně vyrábí z vepřového masa, tmavého chleba, kmínu a tmavého piva. [27]

Recept na perkelt

Ingredience:

- 4 lžíce sádla
- 750 g cibule (nadrobno)
- 1 kg hovězí maso (plec nebo zadní na kostky)
- 2 lžíce paprika sladká
- 2x paprika zelená (na nudličky)
- 4x rajče (na kostky)
- 1x chilli paprička (najemno)
- Sůl
- Pepř
- Hovězí vývar na podlévání

Postup:

Na sádle opékejte zvolna cibuli a za stálého míchání asi 10 minut dorůžova. Měla by hodně změkhnout, ale ne se připálit. Zasypte ji paprikou a zamíchejte. Ihned přidejte maso, promíchejte a zvyšte plamen.

Když maso zesvětlá a zatáhne se, vsypte papriky, rajčata a chilli a přiveďte k varu. Opět ztlumte a duste přiklopené ve vlastní šťávě doměkka, trvá to nejméně 2 hodiny.

Během vaření podlévejte, ale jen málo – tak, aby maso bylo téměř ponořené, ale neplavalo. Maďarský perkelt ani guláš se nezahušťují, takže si při dokončení nařeďte tekutinu, jak chcete (perkelt hustý, guláš řídký), a podle chuti osolte a opeřete. Podávejte v misce s chlebem. [28]

Segedínský guláš

Původ segedínského guláše není prokazatelný. A však si většina lidí myslí, že pochází z maďarského města Segedín (maďarsky Szeged), je to jen jedna z nejpravděpodobnějších teorií.

Na další z teorií původu segedínského guláše se váže jeden příběh. Ten vypráví, že jednoho dne roku 1846 archivář města Pešť (dnešní Budapešť) Józef Székely šel těsně před zavírací dobou do své oblíbené hospody a chtěl se najíst. V kuchyni byl však jen zbytek perkeltu a kysaného zelí. Józef si poručil, aby mu zbytky smíchali. Tento výtvar mu natolik zachutnal, že o něm vyprávěl svým blízkým, kteří si ho poté objednávali. [29]

Recept na segedínský guláš

Ingrediencie:

- 1 kg vepřová plec
- 500 g bílé kysané zelí
- 1,5 l vývar (hovězí)
- 250 ml 30 % smetana
- 5x středně velká cibule
- 5 stroužků česneku
- 4 lžíce sádlo
- 2 lžíce mletá sladká paprika
- 2 lžíce hladká mouka
- 1 lžička drcený kmín
- 5x bobkový list
- Sůl

- Pepř
- Zakysaná smetana

Postup:

Do rozpáleného hrnce dáme sádlo a na něm osmahneme najemno nakrájenou cibuli, než zezlátne. Poté přidáme kmín a vepřové maso nakrájené na kostky o velikosti 2 až 3 centimetry, které restujeme. Až se maso zatáhne, vložíme do hrnce rozlisovaný česnek a celou směs zaprášíme moukou a chvíli orestujeme. Po zhruba minutě přidáme i mletou papriku a opět chvíli orestujeme. Následně již přidáme vývar společně s bobkovými listy a maso začneme dusit. Po zhruba půl hodině, kdy je maso již poloměkké, přidáme také kysané zelí (pro chuť můžeme přilít i část zelného nálevu) a vše znovu dusíme asi půl hodiny. Rozhodující je, aby bylo maso i zelí měkké. Pro zjemnění přilijeme ještě smetanu na vaření a několik minut ještě povaříme. Na závěr pak ze segedínu vyndáme bobkové listy a dochutíme ho pepřem a solí. [30]

Vídeňský guláš

Vídeňský guláš a klasický český guláš se od sebe významně neliší. Vídeňský je jen zřetelně starší. Ve střední Evropě se začal vařit až s usídlením uherské jednotky vojáků ve Vídni na začátku 19. století. V roce 1827 ho prvně zmínila Anna Dornová ve své kuchařce s názvem „Velká vídeňská kuchařka“. [31]

Recept na vídeňský guláš

- 1 kg hovězí plec nebo kližka
- 1 kg oloupaná cibule
- 4 lžíce sádlo
- 0,5 l světlé pivo
- 4 x červená paprika
- 2 lžíce rajský protlak
- 1 lžička drcený kmín

- 2 lžíce sladká paprika
- 4x bobkový list
- 1 lžička sušená majoránka
- 6 x stroužek česneku
- Sůl
- Pepř

Postup:

Cibuli nakrájíme nahrubo a na sádle opékáme do hněda. Cibule by měla být velmi tmavá, opékáme ji tedy například 2 hodiny na mírném stupni. Barva cibule zaručuje omáčce její chuť a její barvu. Čím je cibule tmavší, tím bude omáčka lepší. Dáváme si pozor, aby se nespálila. Při připálení musíme plotýnku na chvíli vypnout a cibuli podlít trochou vody.

Maso si nakrájíme mezitím na kostky o hraně 4 cm a řádně ho nasolíme. Než ho přidáme do hrnce, je vždy lepší si maso zatahnout ze všech stran. K hnědé, téměř hotové cibuli přidáme koření a restujeme. Poté přidáme protlak, který také pár minut restujeme.

Červené papriky si nakrájíme na kostičky. Zatažené maso a papriky přidáme k cibuli a zalejeme pivem. Necháme vyvařit alkohol a zalijeme vodou tak, aby její hladina dosahovala 1 cm nad maso.

Přivedeme k varu, přikryjeme pokličkou a stáhneme oheň na minimum. Dusíme na velmi mírném ohni doměkka.

Jakmile je maso měkké, promneme v dlaních do guláše majoránku a přidáme do něj i prolisovaný česnek. Provaříme ještě 5 minut a dochutíme solí a pepřem.

8.3 Kuchyně italská

8.3.1 Rizoto

Rizoto pochází se severní Itálie a je to pokrm, jehož základními surovinami je kulatozrná (arborio) rýže, máslo, cibule či šalotka, víno, vývar a parmazán. Pokrm se vaří v jednom hrnci a míchá se, dokud nevznikne krémovitá konzistence.

Ve 14. století byla na Sicílii a do Španělska dovezena rýže z Arábie. Pěstování se rozšířilo do severní Itálie, kde bylo příznivé díky středomořské klima s vysokou vlhkostí. Do 18. století rizoto obsahovalo vařenou rýži a až v roce 1829 vznikl první recept rizota, které známe dnes. To spočívalo v opékání cibule a rýže na másle a poté přidávání vývaru po troškách, dokud nebyla konzistence krémovitá. [32]

Recept na rizoto

Existuje spousta druhů italského rizota. Každé z nich má ale stejný základ. Samotný základ se nazývá „risotto bianco“.

Ingredience:

- 1,2 l zeleninový vývar
- 3 lžíce olivový olej
- 1 středně velká cibule (nadrobno)
- 3 stroužky česneku (najemno)
- 260 g arborio rýže (kulatozrná)
- 120 ml bílé suché víno
- 2 lžíce másla
- Sůl a pepř
- Pár snítek tymiánu

Postup:

V hrnci si rozpálíme olivový olej a opékáme na něm cibuli a česnek, dokud nezesklovatí. Mezitím si ohřejeme zeleninový vývar.

Když už je cibule s česnekem dozlatova, vsypeme do hrnce rýži a přidáme tymián. Arborio rýže se nemusí proplachovat. Mícháme a opékáme rýži zhruba 3 minuty.

Následně rýži zalejeme vínem a necháme vypařit alkohol. V tuto chvíli máme plotýnku na vysokém stupni a postupně přiléváme horký vývar po částech. Za stálého míchání necháváme vývar vypařit a přiléváme další. Celý proces by měl trvat zhruba 15 minut.

V průběhu rizoto osolíme podle chutí a opeříme. Jakmile máme rýži skoro měkkou (al dente), vmícháme máslo. To nám zaručí kašovitou konzistenci. [33]

8.3.2 Minestrone

Minestrone je vydatná polévka, která se většinou skládá s různých druhů zeleniny, rajčat, červeného vína, luštěnin, těstovin nebo rýže. Byla tradičně vyrobena tak, aby se spotřebovaly zbytky zeleniny. [34]

Historie minestrone sahá až do 2. století před naším letopočtem, kdy Řím dobyl Itálii a ekonomický růst zaplavil trh množstvím nové zeleniny. To zaručilo Římanům nespočetně nových druhů zeleniny, které byly používány při výrobě této polévky. [35]

Na polévku neexistuje jen jeden recept. Je to spíše na jedinci, jak se rozhodne polévku uvařit a jaké suroviny zvolí na její výrobu.

Recept na minestrone

Ingredience:

- 4 lžíce olivový olej
- 1 středně velká cibule (nahrubo)
- 2 středně velké mrkve (na kostičky)
- 2 kusy řapíkatého celeru (na kostičky)
- 55 g rajský protlak
- 440 g nakrájené sezónní zeleniny (např. brambory, cuketa, žlutá cuketa, máslová dýně, fazolky, hrášek)
- 4 x stroužek česneku (najemno)
- 0,5 lžička sušené oregano
- 0,5 lžička sušený tymián
- 800 g drcených rajčat v plechu
- 900 ml zeleninový vývar
- 250 ml červené víno
- 1 lžička sůl
- 2x bobkový list
- Špetka sušených chilli vloček
- Černý pepř

- 425 g těstoviny
- 425 g černé fazole v plechu
- 50 g baby špenát (nahrubo)
- 2 lžičky citronové šťávy
- Parmezán

Postup:

V hrnci zahřejeme 4 lžíce olivového oleje na střední teplotu. Jakmile se olej třpytí, přidáme nakrájenou cibuli, mrkev, celer, rajčatový protlak a špetku soli. Opékáme asi 7 až 10 minut, než zelenina nezměkne. Přidáme sezónní zeleninu, česnek, oregano a tymián. Za stálého míchání opékáme asi 2 minuty.

Přidáme víno a necháme vypařit alkohol. Poté přidáme drcená rajčata a vývar. Přidáme sůl, bobkový list a chilli. Opeříme a přivedeme k varu.

Když se polévka vaří, snížíme na střední teplotu a vaříme 15 minut pod pokličkou. Poté přidáme těstoviny, fazole a vaříme dalších 15 minut, nebo dokud nejsou těstoviny měkké. Přidáme baby špenát, vyjmeme bobkové listy a vmícháme citronovou šťávu. Dochutíme solí. Servírujeme s nastrohaným parmezánem. [35]

8.4 Kuchyně Izraelská

8.4.1 Šakšuka

Šakšuka je základním pokrmem každé izraelské snídani, ať už jste v restauraci či doma. Je považována za významnou konkurenci falafelu a hummusu pro titul „nejlepší izraelské jídlo“. Název šakšuka v podstatě znamená „vše smíchané“, a tak tomu skutečně je. Pokrm se skládá zejména z vajec, které se vaří v rajčatové omáčce a paprikách. V některých recepturách se přidává cibule. Celý pokrm je obohacen výběrem bylinek a někdy i sýrem. Obvykle se podává na železném pánvi, ve které byl vařen spolu s trochou chleba. Ten je určen k namáčení do omáčky a měkkého vařeného vejce.

Není zcela známo, odkud šakšuka doopravdy pochází. Podle některých historiků pokrm pochází z Jemenu, zatímco ostatní tvrdí, že pochází z Osmanské říše. Je známé pouze to, že do Izraele se šakšuka dostávala z kultur severovýchodní Afriky, konkrétněji z lybijsko-tuniské oblasti.

V průběhu imigrace do Izraele ze severoafrických zemí trpěli přistěhovalci finančními potížemi a tento vydatný a cenově dostupný pokrm se stal v jejich domácnostech oblíbeným.

Dnes si jedno z neoblíbenějších jídel v Izraeli užívá své místo v centru pozornosti po celém světě díky své vydatné, uklidňující povaze a zdravým surovinám. [36]

Recept na šakšuku

Ingredience:

- 2 lžíce olivový olej
- 1 středně velká cibule (nahrubo)
- 1 červená paprika (na kostky)
- 4x stroužek česneku
- 2 lžičky sladké papriky
- 1 lžička římský kmín
- ¼ lžička sušené chilli
- 800 g rajčata v plechu celá
- 6x vejce
- Sůl a pepř
- Hrst čerstvého koriandru (nahrubo)
- Hrst čerstvé petrželky (nahrubo)

Postup:

V pánvi si rozpálíme olej a přidáme do něj papriku a cibuli. Opékáme asi 5 – 10 minut. Přidáme česnek a opékáme další minutu.

Poté přilijeme plechovku rajčat a vařečkou je rozbijeme na větší kusy. Osolíme, opeříme a přivedeme k varu. Necháme vařit asi 10 minut, aby se vypařila tekutina.

Lžící vytvoříme ve směsi 6 důlků, do kterých rozbijeme vajíčka. Vajíčka osolíme a opeříme.

Pánev přikryjeme pokličkou a vaříme asi 5-8 minut, dokud nejsou bílky u vajíček hotové.

Servírujeme s nasekanými bylinkami. [37]

9 ANALÝZA ZNALOSTI A OBLIBY URČITÝCH POKRMŮ METODOU INTERNETOVÉ ANKETY

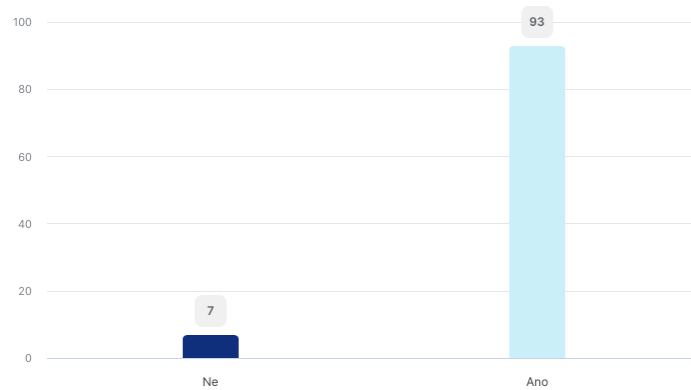
Tato kapitola se věnuje analýze znalosti a obliby určitých pokrmů metodou internetové ankety za účelem uplatnění v současné gastronomické nabídce České republiky. Analýza probíhala ve dnech 8. – 15. 4. 2022, kdy byla anketa distribuována v elektronické podobě na sociálních sítích. Byla zaslána do pracovní skupiny a do okruhu rodiny a přátel. Celkem na anketu odpovědělo 100 respondentů. Všichni respondenti vyplňovali dotazník přes přímý elektronický odkaz. K analýze byla využita platforma pro tvorbu a kompletní analýzu dotazníků a anket Survio. Respondenti odpovídali na 12 uzavřených otázek, kde měli na výběr ze dvou nebo více variant odpovědí.

Analýza jednotlivých otázek internetové ankety

1.) Vaříte si doma?

První otázkou ankety bylo, zda si dotazovaní respondenti vaří doma. 97 respondentů (97 %) si vaří doma a zbylí 3 respondenti (3 %) si doma nevaří. Gastronomie je součástí našeho života. Nejedná se jen ale o gastronomické zážitky, které mohou lidé zažít v restauracích, ale i o zážitky, které mohou lidé zažít doma za plotnou. Většina lidí restaurace navštěvuje alespoň jednou do měsíce. Někteří je navštěvují jednou týdně nebo dokonce denně. Hojné procento z nich si ale přesto vaří doma. Díky omezením způsobeným pandemií covid-19, se lidé museli naučit restaurace na nějaký čas nenavštěvovat. To může být také příčinou toho, že si 97 % vaří doma sami.

1. Vaříte si doma?

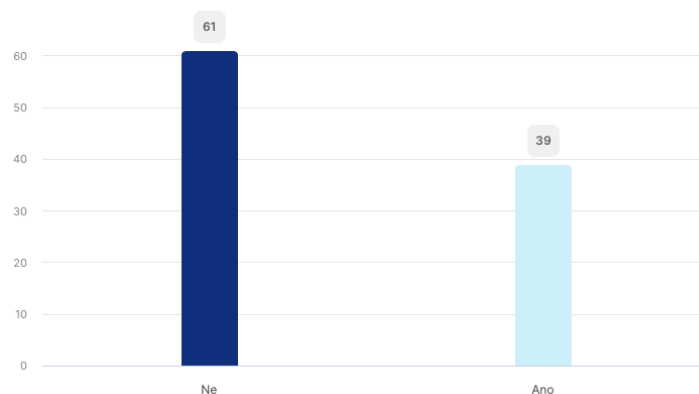


Graf 1. Vaříte si doma?

2.) Znáte pokrm boeuf bourguignon?

Další otázkou ankety bylo, zda respondenti znají pokrm boeuf bourguignon. Ukázalo se, že pokrm boeuf bourguignon zná 61 respondentů (61 %) a zbylých 39 respondentů (39 %), pokrm neznají. Jak již bylo řečeno, pokrm boeuf bourguignon pochází z Burgunska. Jedná se o pokrm, který je na přípravu zdlouhavější a pro některé se může zdát i složitý. Jeho francouzský název může lidé zmást a přesvědčit je o tom, že pokrm neznají. I přes to 61 % respondentů odpovědělo, že pokrm znají. Může to být tím, že o zahraniční gastronomii se zajímá v dnešní době víc a víc lidí. Kuchyně francouzská je rozhodně na jednom z prvních míst.

2. Znáte pokrm Boeuf bourguignon?

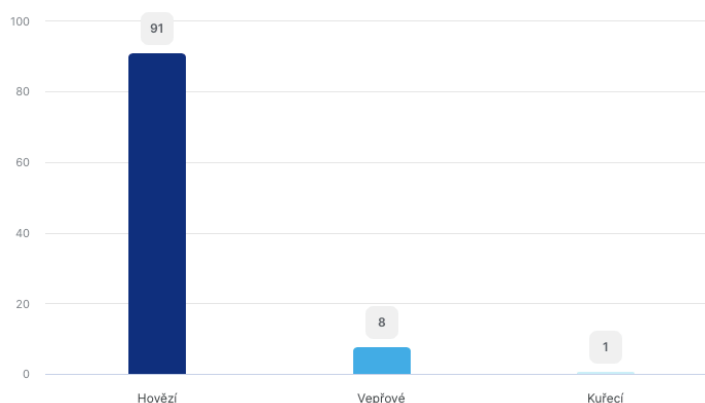


Graf 2. Znáte pokrm boeuf bourguignon?

3.) Které maso se podle vás dává do boeuf bourguignonu?

Další otázkou ankety bylo, zda respondenti ví, které maso používá do boeuf bourguignon. Na výběr měli ze tří možností, tedy maso hovězí, vepřové nebo kuřecí. 91 respondentů (91 %) odpovědělo maso hovězí, což je správná odpověď. 8 respondentů (8 %), odpovědělo maso vepřové a jen jeden (1 %) odpověděl maso kuřecí. Jak lze poznat z názvu „boeuf“ nebo anglicky „beef“, znamená v češtině hovězí. Takže i když jen 61 % respondentů tento pokrm znalo, 91 % vědělo, jaké maso se při pokrmu používá. Může se jednat jen o náhodu, anebo výsledek respondenti usoudili podle názvu pokrmu.

3. Které maso se podle vás dává do Boeuf bourguignon?

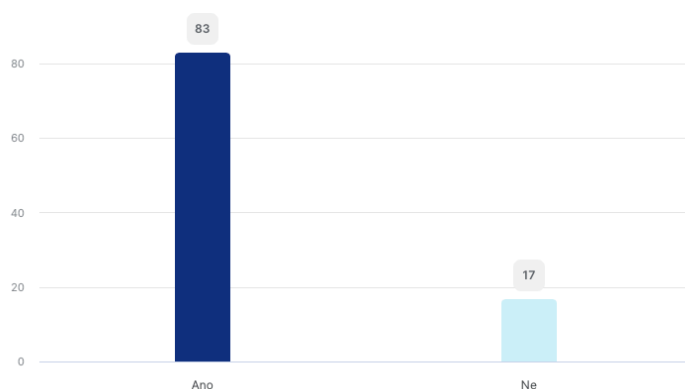


Graf 3. Které maso se podle vás dává do boeuf bourguignon?

4.) Znáte pokrm minestrone?

Další otázkou ankety bylo, zda respondenti znají pokrm minestrone. Zde 83 respondentů (83 %) odpovědělo, že pokrm znají. Zbýlých 17 respondentů (17 %) pokrm nezná. Minestrone, jak již bylo řečeno, je vydatná italská polévka, která je specifická svým bohatým obsahem surovin, tedy hlavně zeleniny, těstovin a fazolí. Italská kuchyně je v České republice velmi oblíbená a tato polévka se vyskytuje na mnoha jídelních lístcích místních restaurací. To může být jeden z důvodů, proč tento pokrm většina lidí zná. Navíc receptura této polévky je tak rozmanitá a neurčitá, že si ji každý může udělat doma a při použití správného koření, ji může nazývat právě minestrone.

4. Znáte pokrm minestrone?

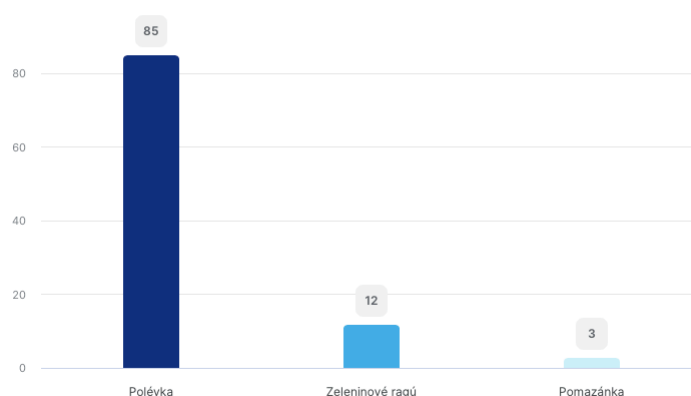


Graf 4. Znáte pokrm minestrone?

5.) Co je podle vás minestrone za pokrm?

Další otázkou ankety bylo zkoumáno, zda mají respondenti přehled o tom, co je minestrone za pokrm. Na výběr měli opět ze tří možností, které byly polévka, zeleninové ragú nebo pomazánka. 85 respondentů (85 %) odpovědělo polévku, což byla správná odpověď. 12 respondentů (12 %) zeleninové ragú a zbylí 3 respondenti (3 %) odpověděli, že minestrone je pomazánka. Zde lze vidět, že skoro stejný počet respondentů, kteří pokrm minestrone znali, i odpověděli správně, co vůbec minestrone je. Lidé si pod tímto názvem mohou představit mnohé, takže pokud pokrm neznají, nemohou ani vědět o co se jedná.

5. Co je podle vás minestrone za pokrm?



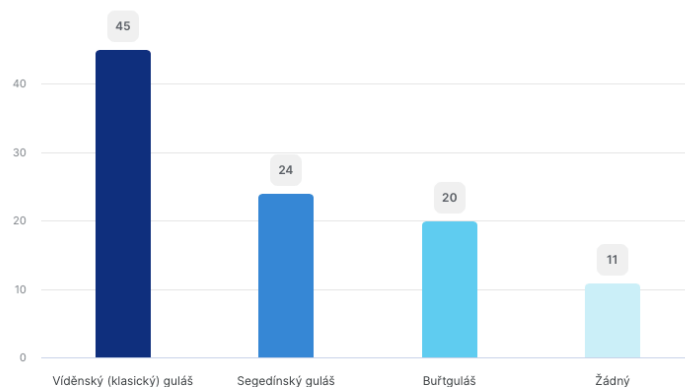
Graf 5. Co je podle vás minestrone za pokrm?

6.) Který z níže uvedených gulášů máte nejraději?

Další otázka ankety měla zjistit, který z nejznámějších gulášů mají respondenti nejraději. Možností měli celkem čtyři, a to vídeňský neboli klasický guláš, segedínský guláš, buřtguláš

anebo žádný. Možnost „žádný“ byla do otázky zařazena z důvodu toho, že mezi respondenty se mohli nacházet i vegetariáni. 45 respondentů (45 %) odpovědělo, že mají nejraději guláš vídeňský, 24 respondentů (24 %) odpovědělo guláš segedínský, 20 respondentů (20 %) odpovědělo buřtguláš a zbylých 11 respondentů (11 %) nemají rádi ani jeden z uvedených. V České republice je česká kuchyně velmi populární, od českých smetanových omáček až po dlouze tažené guláše. Především klasický neboli guláš vídeňský je jeden z pokrmů, který se vyskytuje pomalu v každé druhé restauraci, má i zde na grafu nejvyšší oblíbenost. Segedínský guláš, který se vaří z masa vepřového, přidává se do něj zelí a zahušťuje se smetanou, má specifickou chuť. Ta nemusí chutnat zcela všem lidem. Za to ti, co si ho vychutnávají, na něj nedají dopustit. Co je ale zajímavé je to, že jen o 4 % méně respondentů odpovědělo, že si nejvíce vychutnávají guláš bramborový neboli buřtguláš. S ostatními guláši tento pokrm souvisí jen základem cibule a sladké papriky a cibule. Jak guláš vídeňský, tak guláš segedínský se specifikují svojí poměrně dlouhou přípravou. Zatímco guláš bramborový je na přípravu velmi jednoduchý a rychlý. Místo masa se do něj používá uzenina, většinou to bývá klobása, salát, párky nebo buřty. Přidávají se do něj brambory a často se zahušťuje moukou. Jeho konzistence se podobá spíše polévce a podává se většinou s chlebem. Tento vydatný a levný pokrm je velmi dobrou alternativou guláše, který si mohou lidé uvařit doma, pokud nemají příliš mnoho času.

6. Který z níže uvedených gulášů máte nejraději?



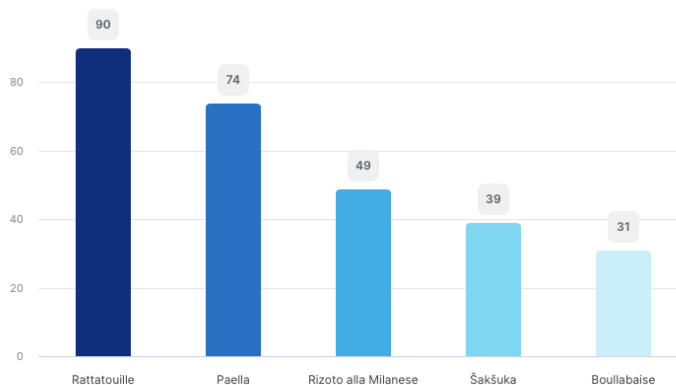
Graf 6. Který z níže uvedených gulášů máte nejraději?

7.) Které z těchto pokrmů znáte?

Další otázka byla více zaměřena na znalost určitých pokrmů připravované v jedné nádobě. Respondenti měli celkem 5 odpovědí, ratatouille, paella, risotto alla milanese, šakšuka, bouillabaisse. Každý z respondentů měl vybrat ty pokrmy, které znal. Počet možností závisel na jednotlivých respondentech. Ratatouille znalo celkem 90 respondentů (90 %), španělskou

paellu znalo 74 respondentů (74 %). 49 respondentů (49 %) odpovědělo, že znají risotto alla milanese. 39 respondentů (39 %) znalo šakšuku a jen 31 respondentů (31 %) znalo francouzskou polévku bouillabaisse. Jak bylo již řečeno, pokrm ratatouille se nejvíce proslavit vydáním animovaného filmu od studia Pixa se stejným názvem. Tento film je velmi známý, a i přestože se ratatouille v České republice na jídelních lístcích příliš nevyskytuje, lidé o něm představu mají. Nejméně známá se ukázala francouzská polévka s názvem bouillabaisse. Jedná se rybí polévku pocházející ze středomořského pobřeží Francie. Nejznámější marseillská verze této polévky obsahuje kromě ryb a koryšů také olivový olej, cibuli, rajčata, česnek, petržel, šafrán, fenykl, tymián, bobkový list a pomerančovou kůru.

7. Které z těchto pokrmů znáte?



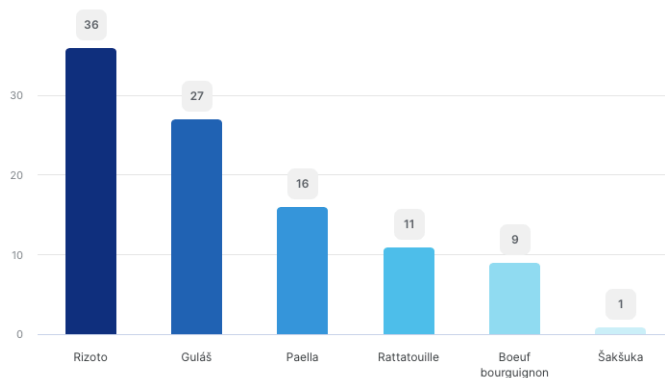
Graf 7. Které z těchto pokrmů znáte?

8.) Který z těchto pokrmů máte nejraději?

Osmou otázkou ankety měla zjistit, který z vybraných pokrmů mají respondenti nejraději. Na výběr měli z šesti možností, které byly, rizoto, guláš, paella, rattatouille, boeuf bourguignon nebo šakšuka. 36 respondentů (36 %) si vybralo rizoto, to se umístilo na prvním místě. Na druhém místě byl guláš, který si vybralo 27 respondentů (27 %). 16 respondentů (16 %) odpovědělo pokrm paella, 11 respondentů (11 %) odpovědělo, že mají nejraději ratatouille, 9 (9 %) boeuf bourguignon a jen jeden respondent odpověděl, že má nejraději šakšuku. Existuje nespočetně druhů rizot. Paella by se také dala nazvat rizotem. Jak lze vidět na grafu, rizoto se v oblíbenosti umístilo na prvním místě. I když záměrem této bakalářské práce je věnovat se pokrmům připravovaným v jedné nádobě, což je v tomto případě především rizoto italské, z této ankety to nelze zcela poznat. Každý z respondentů mohl mít na mysli jiný druh rizota, právě to mohlo vést k jeho umístění. Jak již bylo řečeno, česká kuchyně je v ČR velmi oblíbená. Proto se i jeden z nejznámějších pokrmů, jako je guláš umístil na místě druhém. Jen jediný hlas

dostal pokrm šakšuka. Ta není v ČR až tak známá. Východní kuchyně obecně se v České republice vyskytuje velmi zřídka. Kromě populárních kebabů se v ČR vyskytuje také hummus a falafel.

8. Který z těchto pokrmů máte nejraději?

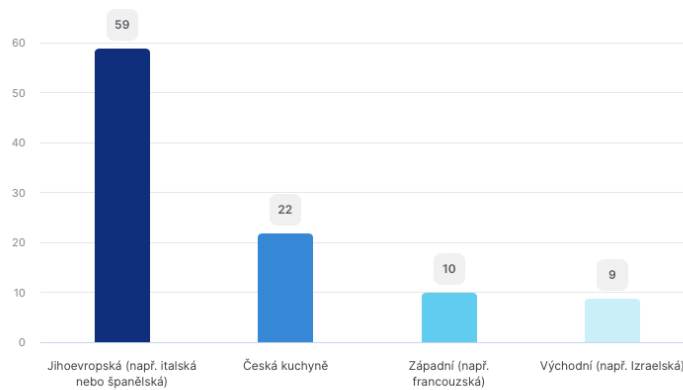


Graf 8. Který z těchto pokrmů máte nejraději?

9.) Kterou z těchto kuchyní preferujete?

Další otázka ankety se zaměřovala na oblibu různých kuchyní. Možnosti byly jihoevropská (italská, španělská), česká kuchyně, západní (francouzská) nebo východní (izraelská). Nejvíce respondentů (59 %) odpovědělo, že mají nejraději kuchyni jihoevropskou. Dalších 22 respondentů (22 %) odpovědělo kuchyni českou. 10 respondentů (10 %) mají nejraději kuchyni západní a pouze 9 (9 %) preferují kuchyni východní. V České republice se vyskytuje mnoho italských restaurací a Češi mají obecně italskou kuchyni rádi. Spousta „italských“ restaurací, které se v Česku vyskytují vlastní právě Češi. Nabídka většinou bývá všude dost podobná. Většinou tyto restaurace prodávají pizzu a těstoviny. K pravé italské kuchyni má tato nabídka ale hodně daleko. Vše na jídelním lístku je přizpůsobeno tak, aby to lidem v ČR chutnalo.

9. Kterou z těchto kuchyní preferujete?



Graf 9. Kterou z těchto kuchyní preferujete?

Poslední tři otázky byly zaměřeny na všeobecné informace o respondentovi. Jedna z nich se ptala na jeho pohlaví. U té se ukázalo, že 74 respondentů (74 %) bylo žen a zbylých 26 (26 %) muži. Další otázka ankety se respondentů ptala na jejich věk. Do ankety bylo ve snaze zahrnout všechny věkové kategorie a to proto, aby vzniklo co nejvíce různých názorů. Nejvíce respondentům, kteří anketu vyplňovali, bylo mezi 20 – 30 lety. Jejich podíl tvořil celkem 50 respondentů (50 %). Další velká skupina respondentů se pohybovala věkově kolem 30 – 50 let. Tu tvořilo celkem 31 respondentů (31 %). Dalších třinácti respondentů (13 %) bylo od 50 – 80 let. Posledních 6 respondentů (6 %) bylo od 15 – 19. Nejmladšímu respondentovi bylo 15 let a nejstaršímu 80 let. Poslední otázkou bylo, zda respondent pracuje v oboru gastronomie. Účelem této otázky bylo zjistit, názory jak lidí v oboru, tak lidí mimo obor. 71 respondentů (71 %) odpovědělo, že v oboru gastronomie nepracují a zbylých 29 (29 %) pracují.

Uvedená fakta jsou výsledkem analýz, které byly zaměřeny na znalost a oblibu určitých pokrmů. Anketa zobrazuje data od 100 respondentů, kteří se od sebe liší věkově i pracovně. V návrhové části budou vybrána ta jídla, která si získala nejvyšší oblibu, výhody a nevýhody při jejich přípravě, různé druhy příprav a návrh na jejich uplatnění v současné nabídce gastronomie.

10 NÁVRHOVÁ ČÁST

Návrhová část bakalářské práce je věnována vybraným pokrmům, které si získaly největší oblibu s ohledem na výsledky internetové ankety. Dále se věnuje výhodám a nevýhodám při jejich výrobě a jejich uplatnění v současné gastronomii.

Jedním z pokrmů, které byly na prvním místě v oblíbenosti je rizoto. Jak již bylo řečeno, pod jídlem rizoto si člověk může představit cokoli. Když se ale jedná o pokrm, který se má připravovat jen v jedné míse neboli hrnci, jedná se právě o rizoto italské. Kromě ohřátí vývaru, kterým se rizoto podlévá, pokrm opravdu vyžaduje jen jeden hrnec a pouze jednu plotýnku. Při přípravě tohoto jídla je toto velkou výhodou. **Tato výhoda by se dala velmi dobře využít na tak zvaný „food truck“. Neboli stánek, ve kterém by se mohlo prodávat rizoto s sebou.** Stačila jedna nebo maximálně dvě plotýnky. Velké množství rýže by se uvařilo dopředu. Ochucené jenom jako je „risotto bianco“. Všechny ostatní komponenty by byly nakrájené v malých gastro nádobách. Nabídku by si lidé mohli vybrat zcela sami. Každý by si vybral z nabídky ty suroviny, které by do rizota chtěl přidat. Ty by se osmažily na pánvi, do které by se pak přidala rýže, trocha vývaru a máslo. Na podobný způsob funguje restaurace Wokin, která si nedávno otevřela pobočku i v Brně. Tato restaurace je zaměřená na asijskou kuchyni a místo pánví nebo hrnců využívají čínské wok. Jako základ, který si mohou lidé vybrat mají tři druhy nudlí nebo rýži. Dále si lidé mohou vybrat jeden z proteinů, které jsou hovězí maso, kuřecí, vepřové, tofu, krevety. Poté si vyberou omáčku a dále už jen zeleninu, bylinky a například oříšky nebo různá semínka. Vše se připraví do krabiček podle objednávek a dále smaží ve woku.

Nevýhodou by u takového food trucku mohla být vytíženost plotýnek, při větším množství zákazníků. Tím, že se rizoto musí připravit na minutku. Mohlo by dojít k využití veškeré kapacity a zákazníci by museli čekat.

Dalším pokrmem, který si získal velkou oblibu je český guláš. Guláš se sice dá uvařit jen v jednom hrnci, ale když se jedná o restaurační vaření, je lepší na jeho přípravu využít více spotřebičů. Je to z toho důvodu, že maso, které se přidává do jakýchkoli omáček nebo gulášů, je vždy lepší před jeho vařením zatáhnout ze všech stran na vysokém ohni. Tato technika se dělá z toho důvodu, aby v mase zůstalo co nejvíce šťávy.

Guláš je na přípravu sice zdlouhavější, ale velmi jednoduchý. Jeho největší výhodou je, že se ho dá uvařit velké množství a na jeho servis se už jen ohřeje a nabere. Využití guláše v současné

gastronomii je prostý. Většina lidí mají guláš velmi rádi. Je tedy nejjednodušší guláš připravit na jakékoliv akce, cateringy nebo trhy, kde se guláš může dopředu ohřát a udržovat jeho teplotu v kotlících. Dá se podávat s knedlíkem, ale je výborný i jen s chlebem.

ZÁVĚR

Když se jedná o Českou republiku, je nejlepším způsobem, jak uspět a zavděčit se většině strávníkům, uvařit něco českého. I když se gastronomie v České republice v rámci posledních let velmi posunula, stále jsou zde vidět dopady komunismu. Jídla, která se kdysi v restauracích podávala, můžeme i dnes najít na jídelničkách mnoha restaurací. Lidé v ČR si tato jídla vychutnávají a jsou rádi, že za ně nemusí platit vysoké ceny.

V období posledních 20 let vzniklo v České republice i spousta italských restaurací, které ale provozují Češi a nabídka se od pravé italské kuchyně velmi liší. Větším městům se ale tento stereotyp „hodpodských“ restaurací vyhýbá. Samozřejmě se zde tyto podniky nachází, ale spíše se lze setkat s novými podniky, které se snaží o moderní gastronomii. V centru města tomu tak nebývá. Zde převažují restaurace s nabídkou českých jídel, ale za vysoké ceny, a to z důvodu návštěv turistů.

V České republice je tedy těžší uspět s moderní a zážitkovou gastronomií, protože lidé si zde často dají raději hospodský guláš a pivo. Pokud se ale pro takový podnik někdo rozhodne, je lepší jeho lokalitu umístit v jednom z hlavních měst, a nebo si zařídit velikou reklamu a hodnocení.

Když se jedná o přípravu pokrmů v jedné nádobě neboli anglicky one-pot meals, lze k tomu využít nespočetně nástrojů. V dnešní době, ve které existuje například kuchyňský robot Thermomix, je vaření jednoduchou a rychlou záležitostí. Tento přístroj umí nejen krájet a mixovat, ale dá se v něm i vařit. Obsahuje i receptury a váhu. Tento robot tedy také spadá do kategorie nástrojů, které se používají při vaření v jednom hrnci. Jediná jeho nevýhoda je jeho cena, která se obvykle pohybuje kolem 35 – 40 tisíc Kč.

Cílem bakalářské práce bylo zjistit oblibu vybraných pokrmů a určit jejich využitelnost v současné gastronomii. Nejvyšší oblibu si podle internetové ankety získala jídla rizoto a guláš. Pro guláš, jak již bylo řečeno, je v ČR využitelnost velmi vysoká. Tím, že tento pokrm znají poměrně všichni obyvatelé, bez ohledu na věk, je jeho využití, ať už na v restauraci či na cateringu smysluplné.

U rizota je využitelnost těžší. Tím, že si lidé často vaří doma a každý si svoje rizoto vytvoří podle jeho chuti, může být těžké prosadit se zrovna s takovou nabídkou. Food truck, který byl

navrhnutý by se dal využít na různých veletrzích, akcích, nebo jen tak na náměstí. Pro takový byznys je potřeba mít dobrou reklamu, která přivede zákazníky.

POUŽITÉ ZDROJE

- [1] KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K. a kolektiv. *Kulinářský cestovní ruch-vybrané kapitoly*. Key Publishing. 2019. 124 s. ISBN 978-80-7418-315-7.
- [2] Food studies: gastronomy. [online]. [cit. 2022-7-1]. Dostupné z: <https://guides.lib.berkeley.edu/food/gastronomy>
- [3] UBLRICH, T. a kolektiv. *Technologie přípravy pokrmů-vybrané kapitoly*. Key publishing. 2012. ISBN 978-80-87300-38-1.
- [4] Cooking may be 1.9m years old, say scientists. [online]. [cit. 2011-22-8]. Dostupné z: <https://www.theguardian.com/science/2011/aug/22/cooking-origins-homo-erectus>
- [5] Food in Ancient Greece. [online]. [cit. 2018-10]. Dostupné z: <https://factsanddetails.com/world/cat56/sub406/item2021.html>
- [6] An introduction to Greek Food and Greek Cooking. [online]. [cit. 2021-5-8]. Dostupné z: <https://www.thespruceeats.com/greek-food-history-1705413>
- [7] PAULUS, R. *Méně nádobí, více chutí: jak vařit z jednoho hrnce? O české gastronomii*. [online]. [cit. 2020-23-6]. Dostupné z: <https://kuchynelidlu.cz/blog/mene-nadobi-vice-chuti-jak-varit-z-jednoho-hrnce->
- [8] BATES, A. *What Is Eintopf?*. [online]. [cit. 2022-19-3]. Dostupné z: <https://www.wise-geek.com/what-is-eintopf.htm>
- [9] What is Western Food and its Menu?. [online]. Dostupné z: <https://www.unileverfoodsolutions.co.th/en/chef-inspiration/world-cuisines/what-exactly-is-western-cuisine.html>
- [10] A Very Short History of French Cooking. [online]. Dostupné z: <https://www.lefoodist.com/paris-cooking-class/a-very-short-history-of-french-cooking>
- [11] JAKUBCOVÁ, K. *Historie české kuchyně*. [online] [CIT. 2013-29-8] Dostupné z <https://www.sensen.cz/clanky/2013/historie-ceske-kuchyne>

- [12] Diet Of Southern Europeans. [online]. Dostupné z <https://www.encyclopedia.com/food/news-wires-white-papers-and-books/southern-europeans-diet>
- [13] A Brief History of Italian Cuisine. Dostupné z: <https://www.denicolasitaliandining.com/blog/a-brief-history-of-italian-cuisine>
- [14] DEWITT, Dave, *Da Vinciho kuchyně*, První. 2006. ISBN 978-80-249-0960-8
- [15] *The History Of Italian Food*. Dostupné z <https://www.windstarcruises.com/blog/history-of-italian-food/>
- [16] PARASECOLI, Fabio. *Al Dente, A History of Food in Italy*. První. London 2014. ISBN 978 1 78023 276 8
- [17] The Middle Eastern Cuisine – a culinary journey you would never forget. [online]. [cit. 2020-17-1]
- [18] MONACO, E. *Israeli Cuisine: Don't call it a melting pot*. [online]. [cit. 2015-23-3]
- [19] The History of Beef Bourguignon. [online]. [cit. 2018-23-11]. Dostupné z <https://www.cote.co.uk/blog/2018/11/23/the-history-of-beef-bourguignon/>
- [20] Julia Child's Beef Bourguignon. Dostupné z <https://www.epicurious.com/recipes/member/views/julia-childs-beef-bourguignon-50159695>
- [21] BECCHI, M. *The true story of French ratatouille*. [online]. [cit. 2021-23-6]. Dostupné z <https://www.gamberorossointernational.com/news/food-news/the-true-story-of-french-ratatouille/>
- [22] CAROL. *Traditional Ratatouille Recipe*. [online]. [cit. 2021-22-7]. Dostupné z: <https://www.fromchefskitchen.com/ratatouille/>
- [23] *Goulash*. [online]. Dostupné z <https://www.britannica.com/topic/goulash>
- [24] Historie guláše. [online]. [cit. 2017-11-1]

- [25] WAGGONR, S. *What is Chicken Paprikash?*. [online]. [cit. 2015-22-4]. Dostupné z: <https://forknplate.com/2015/04/22/chicken-paprikash/>
- [26] Maďarský kuřecí paprikáš. [online]. Dostupné z: <https://fresh.iprima.cz/prima-fresh/madarsky-paprikas>
- [27] Pörkölt. [online]. Dostupné z: <https://www.tasteatlas.com/porkolt>
- [28] Maďarský perkelt. [online] Dostupné z: <https://www.apetitonline.cz/recept/madarsky-perkelt>
- [29] Původ segedínu. [online]. Dostupné z: <https://segedinsky-gulas.cz/puvod-segedinu/>
- [30] Segedín podle Romana Vaňka. [online]. [cit. 2015-30-3]. Dostupné z: <https://segedinsky-gulas.cz/puvod-segedinu/>
- [31] Vídeňský guláš. [online]. [cit. 13-1]. Dostupné z: <https://www.culinabotanica.cz/recepty/vidensky-gulas>
- [32] KIRKPATRIK, J. *All About Risotto*. [online]. Dostupné z: <https://www.cuisineathome.com/articles/all-about-risotto/>
- [33] LARSEN, L. *Easy Traditional Risotto*. [online]. [cit. 2021-27-8]. Dostupné z: <https://www.thespruceeats.com/easy-traditional-risotto-482853>
- [34] Classic Minestrone Soup. [online]. Dostupné z <https://cookieandkate.com/classic-minestrone-soup-recipe/>
- [35] The History of Minestrone Soup.[online]. Dostupné z <https://www.denicolasitaliandining.com/blog/the-history-of-minestrone-soup-what-is-it-and-how-is-it-made>
- [36] KANTOR, L. *A Brief History of Israel's Famous Dish, Shakshuka*. [online]. [cit-2017-16-12]. Dostupné z <https://theculturetrip.com/middle-east/israel/articles/a-brief-history-of-israels-famous-dish-shakshuka/>

[37] BRYAN, L. *Shakshuka*. [online]. [cit.2018-19-12]. Dostupné z:
<https://downshiftology.com/recipes/shakshuka/>

SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1: Vaříte si doma?

Graf č. 2: Znáte pokrm Bouef bourguignon?

Graf č. 3: Které maso se podle vás dává do Boeuf bourguignonu?

Graf č. 4: Znáte pokrm minestrone?

Graf č. 5: Co je podle vás minestrone za pokrm?

Graf č. 6: Který z níže uvedených gulášů máte nejraději?

Graf č. 7: Které z těchto pokrmů znáte?

Graf č. 8: Který z těchto pokrmů máte nejraději?

Graf č. 9: Kterou z těchto kuchyní preferujete?

SEZNAM ZKRATEK

ČR – Česká republika

KČ – Koruna česká

PŘÍLOHY

Příloha č. 1: Anketa pro bakalářskou práci

Příloha č. 1: Anketa pro bakalářskou práci

Anketa pro bakalářskou práci

Obliba a znalost určitých pokrmů

Dobrý den,

Jsem studentkou Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně a píšu bakalářskou práci na téma Pokrmy připravované v jedné nádobě. Ráda bych vás požádala o vyplnění ankety, která zabere několik minut. Všechna data budou pouze jako podklad pro mou bakalářskou práci. Všechny údaje jsou anonymní.

1.) Vaříte si doma?

a.) Ano

b.) Ne

2.) Znáte pokrm Boeuf bourguignon?

a.) Ano

b.) Ne

3.) Které maso se podle vás dává do Boeuf bourguignon?

a.) Vepřové

b.) Hovězí

c.) Kuřecí

4.) Znáte pokrm minestrone?

a.) Ano

b.) Ne

5.) Co je podle vás minestrone za pokrm?

a.) Zeleninové ragú

b.) Pomazánka

c.) Polévka

6.) Který z níže uvedených guláše máte nejraději?

a.) Segedínský guláš

b.) Vídeňský (klasický) guláš

c.) Buřtguláš

d.) Žádný

7.) Které z těchto pokrmů znáte?

a.) Ratatouille?

b.) Paella

c.) Šakšuka

d.) Risotto alla Milanese

e.) Boullabaise

8.) Který z těchto pokrmů máte nejraději?

a.) Guláš

b.) Boeuf bourguignon

c.) Ratatouille

d.) Rizoto

e.) Paella

f.) Šakšuka

9.) Kterou z těchto kuchyní preferujete?

- a.) Západní (např. francouzská)
- b.) Jihoevropská (např. italská nebo španělská)
- c.) Východní (např. izraelská)
- d.) Česká kuchyně

10.) Jaké je vaše pohlaví?

- a.) Muž
- b.) Žena

11.) Jaký je váš věk?

- a.) Napište číslo...

12.) Pracujete v oboru gastronomie?

- a.) Ano
- b.) Ne

Děkuji Vám za váš čas.