

Univerzita Hradec Králové
Přírodovědecká fakulta
Katedra biologie

Národní kuchyně jako součást stereotypního vnímání Ruska
National Cuisine as a Part of Russian Stereotype

Autorka: Michaela Cvejnová
Studijní program: B1501 Biologie
Studijní obor: Biologie se zaměřením na vzdělávání –
Ruský jazyk se zaměřením na vzdělávání
Vedoucí práce: Mgr. Jaroslav Sommer

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a že jsem v seznamu použité literatury uvedla všechny prameny, z kterých jsem vycházela.

V Hradci Králové dne 24. 4. 2019

Michaela Cvejnová

Poděkování:

Na tomto místě bych ráda poděkovala svému vedoucímu Mgr. Jaroslavu Sommerovi za užitečné rady, trpělivé vedení práce a čas, který mi při zpracování mé závěrečné práce věnoval.

Anotace

CVEJNOVÁ, M. Národní kuchyně jako součást stereotypního vnímání Ruska. Hradec Králové, 2019. Bakalářská práce na Přírodovědecké fakultě Univerzity Hradec Králové. Vedoucí bakalářské práce Mgr. Jaroslav Sommer. 38 s.

Bakalářská práce se věnuje tématu ruské národní kuchyně. Práce pojednává o typických národních pokrmech, o jejich historii, o tradicích a dalších faktorech, které ruskou gastronomii formovaly. Práce se zaměřuje na prezentaci národní kuchyně v česky psaných knihách o ruské kuchyni a v pražských obchodech a restauracích specializujících se na ruskou gastronomii. Je zde analyzována nejen nabídka pokrmů, ale také prostředí vybraných obchodů (Gopak; Ruské speciality Vlaštovka; Lahůdky Gurmán) a restaurací (Chutnoff; Pelmeňárna; Loft N8; Dnister), které může napomáhat vytváření stereotypního vnímání Ruska a ruských stravovacích návyků. Tato analýza přispívá k závěru, že stereotypy spojené s tradiční ruskou kuchyní – např. i prostřednictvím literatury dostupné v českém jazyce – nejsou (až na suroviny a samotná jídla) ve zmíněných obchodech a restauracích podporovány a rozvíjeny.

Klíčová slova

Národní kuchyně, ruská kuchyně, Rusko, stereotypy

Annotation

CVEJNOVÁ, M. *National Cuisine as a Part of Russian Stereotype*. Hradec Králové, 2019. Bachelor Thesis at Faculty of Science University of Hradec Králové. Thesis supervisor Mrg. Jaroslav Sommer. 38 s.

The bachelor thesis is about the Russian national cuisine. It touches the topic of typical national dishes, their history, traditions and other factors that shaped Russian gastronomy. The work focuses on the presentation of national cuisine in Czech written books on Russian cuisine and in Prague's shops and restaurants specializing in Russian gastronomy. The bachelor thesis analyses not only the offer of meals, but also the environment of selected shops (Gopak; Ruské speciality; Vlaštovka; Lahůdky gurmán) and restaurants (Chutnoff; Pelmeňárna; Loft N8; Dnister), which can help create stereotypical perception of Russia and Russian eating habits. This analysis concludes that the stereotypes associated with traditional Russian cuisine - for example through literature available in the Czech language - are not (except for raw materials and meals) supported and developed in the shops and restaurants mentioned.

Keywords

National cuisine, Russian cuisine, Russia, stereotypes

Obsah

Úvod	7
1 Ruská kuchyně.....	8
1.1 Charakteristika	8
1.2 Historický vývoj.....	11
1.2.1 Historické nádobí a náčiní	11
1.2.2 Historický vývoj ruské kuchyně	12
1.2.3 Pravoslavná kuchyně.....	15
1.3 Vybrané typické ruské pokrmy a nápoje.....	17
2 Stereotypy v ruské kuchyni	21
2.1 Stereotypy a gastronomie	21
2.2 Stereotypy v knihách.....	22
2.2.1 Ruská kuchyně: přehled ruských národních jídel s předpisy (1945). 22	
2.2.2 Ruská kuchyně (1983)	23
2.2.3 Ruská kuchyně (1992)	23
2.2.4 Reálie rusky mluvících zemí (1998)	24
2.2.5 Ruská kuchyně v proměnách doby (2007)	24
2.2.6 To nejlepší z ruské kuchyně (2008)	25
2.2.7 Reálie Ruska (2009).....	25
2.2.8 Shrnutí.....	26
2.3 Vybrané pražské restaurace a obchody zaměřené na ruskou kuchyni	26
2.3.1 Gopak.....	26
2.3.2 Ruské speciality Vlaštovka (Ласточка)	26
2.3.3 Lahůdky Gurmán.....	27
2.3.4 Restaurace Chutnoff.....	27
2.3.5 Bistro Pelmeňárna	28
2.3.6 Restaurace Loft N8	29
2.3.7 Restaurace Dnister	29
2.3.8 Shrnutí.....	30
Závěr.....	31
Seznam použité literatury.....	32
Přílohy	34

ÚVOD

Stravovací návyky a kuchyně jsou neoddělitelnou součástí každé národní kultury. Jídlo je také základní lidskou potřebou jako nástroj pro přežití a zdroj energie. Dále také může být zdrojem radosti z jeho přípravy a následné konzumace. Už kdysi dávno se rodiny scházely u společného stolu, aby spolu mohly trávit a sdílet čas.

Díky gastronomii můžeme poznávat kultury různých národů. Skrze kulinářství se dále můžeme seznámit s historickým vývojem dané země nebo také například s přírodními podmínkami, které v dané zemi dominují. Každá země se vyznačuje jinými surovinami, způsoby přípravy, způsoby vaření, chutěmi a následně také samotnými pokrmy.

Práce pojednává o typických ruských národních pokrmech a zaměřuje se na stereotypní představu ruské kuchyně vytvářenou autory knih o ruské kuchyni. Obsah knih je porovnán s realitou pražských obchodů a restaurací specializujících se na ruskou, případně východoevropskou gastronomii.

Cílem práce je prozkoumat nabídku pokrmů a také prostředí těchto restaurací, které může napomáhat vytváření stereotypního vnímání Ruska. Jsme si také vědomi toho, že v souvislosti se složitým historickým vývojem současného Ruska je někdy obtížné přesně vymezit hranici mezi jednotlivými východoevropskými a dalšími národními kuchyněmi, které se rozvíjely na ruském území.

1 RUSKÁ KUCHYNĚ

1.1 Charakteristika

Národní kuchyně je neodlučitelnou částí kultury kteréhokoliv národa, protože jídlo v našem životě hraje velkou roli. Kulinářství je velmi starým uměním, které lidstvo začalo rozvíjet. Každá významná událost, ať už se jednalo o svatbu, narození potomka, smrt blízkého člověka, či vítězství v boji, byla provázena honosnými hostinami, na kterých se podávaly ty nejlepší pokrmy – pečené maso, nadívaná zvěřina, ryby, omáčky a různé nápoje. Každá národní kuchyně zahrnuje spoustu receptů a zároveň nám ukazuje tradice a zvyky daného národa. U Rusů bylo známé přísloví, že kdo hodně, rychle a s chutí jí, dobře také pracuje. [1, 14]

Ruská kuchyně je velmi osobitá. Její specifičnost a originalitu ovlivňuje zejména historie, tradice, podnebí a poloha země. Základ stravy většiny obyvatel (rolníků) tvořila zejména jídla z obilí, mléčných výrobků, masa a medu. Bylo to způsobeno tím, že tyto suroviny byly dobře dostupné a také si člověk potřeboval udržet dostatečné množství energie pro práci v chladném podnebí. [1, 5]

Historicky nejvýznamnějším jídlem je kaše, která se původně vařila z krup a vody. Neobešly se bez ní svatby, Vánoce, oslavy narození dítěte, pohřby a další oslavy a události (např. při uzavření míru). Kaši nyní Rusové připravují v mnoha variantách, a to slanou i sladkou verzi. Její největší předností je lehká příprava, dostupnost surovin a vysoká energetická hodnota. Bývá často připravována k snídani, nebo také jako příloha. [1, 5]

Čestné místo v kuchyni zaujímají dále i houby, ořechy, byliny a lesní plody. Na ruskou kuchyni má také velký vliv lov ryb a divoké zvěře. Z jiker jesetera či vyzy se připravuje černý kaviár, který je považován za pochoutku. Z jiker lososa pak červený kaviár, který je běžnější a mnohem levnější. [1, 5, 9, 10]

Z hlediska zemědělství Rusko členíme na několik velkých přírodních pásem. Dominuje zde chladné klima. Arktické pásmo zaujímá zhruba 8 % celého území. Možnosti pro pěstování plodin jsou zde velmi omezené. Půda je zde neúrodná a trvale zmrzlá. Příznivější podmínky nacházíme až v lesostepním pásu, kde se pěstují např. obiloviny, cukrová řepa, brambory, zelenina i ovoce.

Černozemní step je zdrojem obilí (zejména pšenice, ječmen či kukuřice). Nachází se zde i vinohrady a sady. Černozemní step přechází v suché stepní pásmo a pouště. Díky subtropickému podnebí se zde daří citrusovým plodům, vinné révě, čajovníkům a dalším jižním plodinám. [5, 11]

Hojně využívaným masem už od pradávna bylo maso vepřové a skopové, dále pak maso hovězí a drůbeží. Maso je důležitou potravinou zejména pro plnohodnotné bílkoviny, které obsahují všechny nezastupitelné aminokyseliny, dále je zdrojem tuku, minerálních látek jako je železo, vápník, mangan, fosfor a také zdrojem vitamínů skupiny B. Ve staré ruské kuchyni byly hojně využívány i vnitřnosti, jako např. jazyk a ledvinky. Maso bylo pro mnohé lidi sváteční potravou. I přesto ho Rusové uměli dobře připravit – maso solili, udili, sušili, mrazili, pekli, zapékali, vařili, vyráběli huspeninu, salámy a šunku. [10, 14]

Po přijetí křesťanství a zavedení půstů se pokrmy z ryb hojně rozšiřovaly. Používaly se hlavně sladkovodní ryby. Mořské ryby se lovil jen na severu Ruska. Na Kyjevské Rusi se slovem rybář označoval prodavač ryb a lidé, kteří ryby lovil, byli nazýváni lovci. Z různých druhů ryb se připravují mnohé pokrmy – saláty, chlebíčky, jednohubky, nádivky do pirohů, nasolené, marinované a uzené ryby, polévky, hlavní jídla, filety, karbanátky, rolády. Jako oblíbené zástupce ryb můžeme uvést lososy, jesetery, sledě, cejny, štiky, candáty a kapry. [14]

Pěstovanými druhy obilí na Staré Rusi bylo proso, žito a také pšenice. Základní potravinou se tedy stal chléb. Podle starého ruského zvyku, pokud jste upustili chléb, nestačilo ho jen zvednout, ale i políbit a prosit ho o odpuštění. Drobečky z chleba se nikdy nevyhazovaly, ale byly pečlivě sesbírány a snědeny. Hosty vítali chlebem se solí, což mělo symbolizovat dobrosrdečnost a pohostinnost. Chléb nesměl chybět u žádné příležitosti a dodnes bývá podáván k mnoha jídlům. Nejoblíbenější je černý žitný chléb, který má v sobě hodně důležitých minerálních látek a především vitamíny skupiny B. Chléb na jednu stranu svědčí o prostotě a racionálnosti ruské kuchyně, a na druhou stranu ukazuje umění péct různé výrobky z mouky. [1, 5, 10, 14]

Dále jsou v Rusku velmi rozšířeny také i jiné moučné výrobky – pirohy a pirožky (nekynuté taštičky s náplní z hub, zelí, mletého masa, ryb, brambor, jablek), pelmeně

(těstové taštičky), vdolky, koblihy, mazance (pečené na Velikonoce), kalač (kruhový bílý chléb), karavaj (velký kruhový chléb, často pečený na svatby), vatršky (placky s tvarohem), šnek s hrozkami, palačinky-bliny (připravované na masopust) a lívance. [1, 5, 10, 14]

Mléko a mléčné výrobky dříve rolníkům nahrazovaly maso. Nejrozšířenějším mlékem v Rusku je mléko kravské. Ze syrového mléka v teplém prostředí se pouhým zkysnutím vytváří kyselé mléko. Proto se nazývá prostokvaša, syrokvaša, či samokvaša. Kyselé mléko si plně zachovává výživové hodnoty mléka, ale jeho velkou výhodou je lehčí stravitelnost. Používá se jako samostatný nápoj, nebo do těst, polévek i moučníků. [10, 14]

Vedlejším produktem mléka je smetana. Rozlišujeme smetanu sladkou – jedná se v podstatě o tučné čerstvé mléko – a smetanu kysanou, která je z kyselého mléka. Smetana bývá používána do řady polévek, omáček, salátů, sladkých jídel. [14]

Nelze zapomenout ani na tvaroh. Vyrábí se z kyselého mléka a slouží jako nádivka do pirohů a pro přípravu syrníků (tvarohová placka). [14]

Vejsce už od pradávna patřila k velmi cenným potravinám zejména pro svou výživovou hodnotu, ale také představovala symbol jara, plodnosti, života. Vaječná jídla jsou velmi jednoduchá a do dnešní doby se uchovala téměř beze změny – míchaná vajíčka, vařená vajíčka, omelety. Objevily se ale i nové pokrmy jako vaječné sedliny. [14]

Brambory se v Rusku pěstovaly již za cara Petra I., ale více se rozšířily poněkud později díky senátnímu výnosu z roku 1765, který doporučoval pěstování brambor a jejich dovoz ze západní Evropy. Brambory jsou zdrojem škrobu, bílkovin, minerálů, celulózy a vitamínu C a B. Jejich použití je velmi rozsáhlé – od polévek, kaší, přes nakládání, saláty, přílohy a fritování. [14]

Zeleninou, která byla již známa na Kyjevské Rusi, je vodnice. Dusili ji v peci a pak sušili. Získala konzistenci sušených meruněk a díky poměrně vysokému obsahu cukrů, to byla přes zimu jediná dostupná sladkost. Než byly objeveny brambory, vodnice byla pro Rusy hlavní zeleninou. Jako další oblíbené druhy

zeleniny můžeme uvést ředkev, řepu, mrkev, celer, rajčata, okurky a v neposlední řadě zelí. [14]

Ovoce bylo původně konzumováno syrové, později se z něj začala vyrábět různá sladká jídla. Výběr ovoce byl významně rozšířen s rozvojem sadařství. I v dnešní době mísa s ovocem často zdobí sváteční stůl. Nejpoužívanějším ovocem bývají jablka. Připravují se z nich různé moučníky, kompoty, kysely, želé, pyrė, marmelády, náplně do pirohů a koláčů, víno, šťáva, pálenky i ocet. Dále se ovoce může sušit či zapékat. Oblíbeným ovocem jsou také švestky, ze kterých se často připravují omáčky, pak hrušky, lesní jahody, rybíz a rakytník, který je využíván hlavně pro léčebné účely. [14]

Houbové pokrmy zaujímají v ruské kuchyni velkou roli, zejména pro aromatické vývary, omáčky, nádivky. V kuchyni se hojně využívá hub čerstvých, sušených, nakládaných a solených. [14]

Na Staré Rusi se pořádaly v srpnu račí hody, protože právě srpen je sezónou lovu raků. Na takovýchto oslavách všichni účastníci chodili, mluvili i zpívali pozadu. Raci se používají pro přípravu polévek, omáček i salátů. Vyrábí se z nich také račí olej, který může být přidáván právě do polévek a omáček. Velkou lahůdkou jsou také vaření raci, kteří se podávají studení k pivu. [14]

1.2 Historický vývoj

1.2.1 Historické nádobí a náčiní

Většina rolnických rodin neměla žádnou speciální místnost pro vaření. Pec obvykle zabírala zhruba čtvrtinu místnosti a zároveň sloužila k vytápění. Část od ústí pece až k přední stěně sloužila k vaření a přípravě pokrmů. Zde se také nacházelo všechno kuchyňské nádobí. V jižních částech Ruska, kde byla kratší topná sezóna, se využívaly přenosné pece pro klasické vaření, ale pro pečení chleba se vždy roztopila velká pec v domě. [14]

Kuchyně vládců byly rozsáhlými komplexy budov. Zde se zabezpečovalo stravování pro velký počet lidí. Kuchaři používali nejrůznější kuchyňské nádobí, které sloužilo k přípravě jídla, ale i skladování – kotle, pánve, pekáče, železnáky, krajáče, železné a měděné tagany, řešeta, džbány, korbele, kádě, soudky a mnoho dalších.

Pro uchovávání sypkých potravin se využívalo věder, beček, luken, okovů. Tyto nádoby také sloužily jako objemové a hmotnostní míry. Jako příklad obilné měrky můžeme uvést korce – dřevěné naběráky s plochým dnem. Měrkou na med a obilí bylo lukno. Nejprve bylo vyráběno z proutí a lýka, později ze dřeva. Dalším dřevěným nádobím byly nočvy – necičky, korýtka, ve kterých se prosévala mouka, tvaroval chléb a odkládaly se hotové výrobky z pece. Dížky sloužily pro zadělávání a kynutí těsta. Pro přípravu velkého množství jídla Rusové používali kotle – bronzové, měděné, železné (10. – 13. století) a cínové (16. století). [14]

Pro uchovávání nápojů a medu byly vhodné bečky a hliněné hrnce. Mléko a mléčné výrobky se uchovávaly v kameninových krajáčích a hrncích. Voda se nosila ve vědrech, korbelech, džbancích a konvicích. Tyto nádoby byly vyráběny z hlíny. [14]

Na konci 17. století se začal kvas podávat na stůl v kvasnících – speciálních keramických nádobách s hubičkou, masivním plochým dnem a oválným otvorem uprostřed. Díky tomu docházelo k rychlému ochlazení nápoje. [14]

Žádná domácnost se neobešla bez příborů – nože, lžíce, vidličky. Ostrý nůž se u stolu dříve nepoužíval, neboť by se ve vteřině mohl přeměnit v bojovou zbraň. Postupem času se vyvinuly i další druhy nožů – pilky na sýr, nože na ryby, nože na otvírání ústřic. Příbory byly často zdobeny zlatem, stříbrem, kameny. Lžíce mívaly různý tvar – polokulový, oválný, mělký, zašpičatělý. Hlavním materiálem pro výrobu lžic bylo levné a dostupné dřevo, dále kosti, kov i keramika. Vidličky se začaly používat až v době Petra I. Kromě příborů na stůl patřily další nádoby – slánky, pepřenky, nádoby na ocet, hořčici, nebo třeba i nádoby na citrony a okurky. [14]

Chudí lidé nejčastěji používali dřevěné a hliněné nádoby. Málokdy vlastnili nádoby olověné, cínové, nebo měděné. Ke konci 16. století se začaly vyrábět keramické polévané nádoby. Sváteční nádoby pro vážené hosty bylo vyráběno ze stříbra, zlata, skla, křišťálu a bylo zdobeno drahokamy. [14]

1.2.2 Historický vývoj ruské kuchyně

Nejstarší informace o životě a stravování Slovanů, kteří žili na území dnešního Ruska a Ukrajiny, nám dokládá archeologický výzkum. Archeologové tuto skupinu lokalizovali v povodí Dněpru, Dněstru a Donu. Tito lidé žili v polozemnicích, které

byly vybaveny otevřeným ohništěm a často také pecí. Živili se pastevectvím, rybolovem, zemědělstvím a také sbírali lesní plody. Jejich strava byla tvořena zejména dostupnými obilovinami a luštěninami. Nalezená keramika (misky, krajáče, džbány a jiné) sloužila převážně k uchovávání a skladování potravin. Jídlo se připravovalo na otevřeném ohni nebo také na rozpálených kamenech. Byly objeveny zbytky obrovských mlýnů, což ukazuje na velký význam moučných pokrmů. [7]

Od 9. – 11. století se sjednocovaly slovanské kmeny (dnešní Rusové, Bělorusové a Ukrajinci) do jediného státního útvaru – vznikla Kyjevská Rus. Roku 998 bylo přijato křesťanství jako jediné státní náboženství, které následně ovlivnilo tradice, zvyky a také stravovací zvyklosti na Kyjevské Rusi. Díky pravoslaví velkou část roku tvořily půsty (192 – 216 dní). Spotřeba masa proto byla omezená, avšak řada půstů dovozovala jíst ryby. Potraviny byly rozděleny na postní a nepostní. Vzkvétalo zemědělství (rostlinné i živočišné výrobky), sadařství, rybolov, lov, sběr hub a lesních plodů. [14]

Z Byzance se do Rusi dostal také pšeničný kynutý chléb, který byl hojně používán při bohoslužbách. Avšak nejoblíbenějším chlebem zůstal již zmíněný černý žitný chléb. Kromě chleba se začaly péct z kynutého těsta pirohy s nejrůznějšími náplněmi, dále pak lívance a palačinky. Z nekynutého těsta byly připravovány rychlé placky. Ruská strava se zakládala zejména ze zemědělství – z pěstování obilovin (proso, žito, pšenice), proto mezi velmi důležité pokrmy rozšířené v této době patří jídla chlebová, moučná a kroupová. [1, 14]

Ve 12. a 13. století byla Rus velmi oslabena kvůli feudálním válkám a konfliktům mezi jednotlivými knížaty. I mongolsko-tatarský útok napomohl úpadku země. Řada měst byla zničena a lidé se museli přestěhovat. Došlo ke stagnaci rozvoje řemesel a obchodu. Tatarsko-mongolská kultura však neměla na ruskou kuchyni moc velký vliv. Již od 12. století byla známá ruská pec, která umožňovala potraviny vařit, péct, dusit i sušit. [14]

Období Moskevské Rusi s sebou přináší velké rozdíly mezi stravou prostého lidu a mezi pokrmy vyšší vrstvy (vladaři, bojaři, šlechta a duchovenstvo). Na tabuli vládců můžeme vidět složité variace prastarých jídel, cizokrajné pokrmy přicházející

především z východu a také se zde využívá nových technologií jako je vaření v páře, či smažení ve velkém množství tuku. Na stůl se také podávají rybí a masové předkrmy často připravované na kyselo a nejrůznější saláty. Tyto honosné hostiny mnohdy trvaly i 6 až 8 hodin. U vládců byla dále oblíbená polořídka jídla – slepičí, zaječí, rybí, houbové kaše. [14]

V nepostní dny byly připravovány polévky zejména masové, v postní dny polévky kroupové, zeleninové, luštěninové. Do polévek mohlo být přidáváno konopné, makové, nebo ořechové mléko. Jednoduché zeleninové polévky, které byly často vařeny z jednoho druhu zeleniny, se nazývaly pochlebky a jedl je zejména prostý lid. Pokud se do této polévky použilo více druhů zeleniny, i přesto jedna určitá zelenina byla dominantní a určovala chuť polévky. [8, 14]

Dále se také rozšířily nové technologie příprav ryb. Jídla byla ochucována různými druhy olejů, omáčkami, odvary, bylinkami (natě petržele, cibule, česnek) a kořením (bobkový list, pepř, hřebíček, anýz, zázvor, skořice, šafrán, koriandr, kardamom a puškvorec). [14]

Za vlády cara Petra I. přejímá stravování vyšších vrstev rysy západoevropské kultury - inspirace zejména Německem, Holandskem, za vlády Kateřiny II. pak Francií. Bohatí lidé si často z Evropy přiváželi kuchaře, díky kterým byla postupně vytlačována národní kuchyně z prostředí nejvyšších vrstev společnosti. Proto vydělujeme dva směry kuchyně – národní a cizokrajnou. Na stolech nejvyšších vrstev se můžeme setkat s novými pokrmy, jako jsou krémové polévky, francouzské a holandské sýry a omáčky, karbanátky, pudinky, pěny, aspiky, kompoty i paštiky. Také došlo ke změně pojmenování kuchyně – dřívější povarnaaja (поварная) byla nahrazena slovem kuchnja (кухня). Začalo se využívat nové nádobí a náčiní (místo slovanských hrnců a železnáků se můžeme setkat s kastroly, místo řešet a sít se objevují cedníky a místo sekáčků strojky na maso), nové suroviny (brambory, fazole), nové typy ohnišť a i způsoby tepelného zpracování. Ruské pece byly nahrazeny holandskými sporáky s troubou. V této době se také už můžeme setkat s odsávacími zvony, které brání kuchyňským pachům unikat do dalších místností. [8, 14]

Po Vlastenecké válce roku 1812 se začal opět projevovat zájem o tradiční ruskou kuchyni, protože kulinářství do té doby ovlivňovala francouzská kuchyně. Změny vznikaly zejména v servírování jídel. Ve Francii se všechno jídlo na stůl nosilo najednou, postupně chladlo a ztrácelo na kvalitě. Byl tedy zaveden opět ruský způsob servírování, kdy jedno jídlo střídal druhý. Těžké pokrmy byly střídány lehčími. Předkrmy se servírovaly na oddělených bufetových stolech. Roku 1816 byla napsána i první tradiční ruská kuchařka, jejímž autorem byl V. A. Levšin.

V polovině 19. století se brambory začaly podávat jako příloha. Ruská kuchyně byla dále obohacena o rajčata. Začal se vyrábět slunečnicový olej, který vytěsnil ostatní druhy olejů. Došlo i k rozvoji restaurací a šlechtických klubů. V Moskvě a Petrohradě se také začíná vytvářet restaurátorská kulinářská škola, která se zaměřuje zejména na tradiční ruskou kuchyni a dále také na významné francouzské pokrmy. [8, 14]

I když se půsty ve 20. století většinou přestaly dodržovat, jídla postního období (zeleninová, kroupová, rybí, houbová) i nadále zůstala součástí ruské kuchyně. Rozvíjel se potravinářský průmysl, rozšiřovaly se sítě podniků společného stravování, vznikaly nové technologie. Po rozpadu Sovětského Svazu došlo k rozvoji rychlých občerstvení – fast foodů. Následkem globalizace získala tradiční ruská kuchyně velkou konkurenci v čím dál populárnějších pokrmech neruského původu. [14]

1.2.3 Pravoslavná kuchyně

Pravoslavná kuchyně je spjata s církevním kalendářem (juliánský kalendář). Stanovuje se zhruba 200 postních dnů v roce. Každý týden jsou postní zejména středy a pátky. Jde o připomínku zrady Ježíše Krista Jidášem a Kristovu smrt. Tyto půsty se konají celý rok s výjimkou Vánoc (od Štědrého dne až po Tři krále). Systém postního cyklu a povolených surovin se vyvíjel velmi dlouhou dobu. Ze začátku byly půsty velmi přísné, daly by se přirovnat k hladovce. Později se začala konzumovat zelenina a zhruba od 13. století i ryby. [14]

Kromě toho existují další čtyři dlouhé půsty. Velký půst trvá 40 dní. Je inspirovaný Ježíšovým čtyřicetidenním půstem na poušti. Dalším půstem je Petrův Půst, který má pohyblivý začátek - začíná krátce po Padesátnici (po Svatodušních svátcích,

po sv. Trojici). Pokračuje půst Zesnutí (Panny Marie) a na konci podzimu následuje půst Narození (Krista) – příprava na Vánoční svátky. [7, 14]

Postní povinnost se týkala všech křesťanů. Jedinou výjimku tvořily těhotné ženy a děti do 3 a někde do 6 let. Za vlády Petra I. byl také udělen dispens vojákům ve válečných taženích, aby nebyli oslabeni. [7]

Velký půst je vystřídán svátkem Velikonoc. Na tento svátek se lidé chystali již od Zeleného čtvrtka – malovali a barvili vajíčka, pekli mazance. Velikonoční pokrmy se vařily pouze na Velikonoce. [7, 14]

V průběhu Petrova půstu se na stolech vyskytovaly houby, lesní jahody, bobuloviny a brambory. Po půstu začal rolníkům čas pilné práce. [14]

Ke konci léta, v čase půstu Zesnutí, se slaví tři svátky – 14. 8. svátek Nalezení život navracejícího svatého kříže (lidově označován jako Medový Spasitel), 19. 8. Den proměnění Páně (Jablečný Spasitel), 29. 8. Zesnutí přesvaté Bohorodičky (Ořechový spasitel). V průběhu tohoto období se hojně pekly makovce. [14]

14. říjen je známý jako svátek přesvaté Bohorodičky. S tímto dnem se na Rusi pojil první sníh a tedy konec tvrdé práce pro rolníky. Tento svátek je také označován jako období svateb. Na svatebním stole bylo možné se setkat s mnoha studenými předkrmy. Obvykle se připravovaly také husa s jablky, pečené sele, svatební pečivo, pirožky a hlavně tradiční chléb – karavaj – symbol plodnosti, hojnosti a štědrosti. Velmi zajímavým je i piroh pro ženicha, tzv. kosovik. Název je údajně odvozen od polokruhovitého tvaru, který vypadá jako srpek měsíce. [14]

Půst Narození (neboli také Filipický půst) začíná na konci listopadu a pokračuje až do Dne narození Páně, který pravoslavná církev slaví 7. ledna. Den před tímto svátkem (6. ledna) se dodržuje velmi přísný půst – nejí se vůbec nic, dokud se na nebi neobjeví první hvězda symbolizující hvězdu betlémskou. K večeři se podává pokrm jménem sočivo z pšeničných zrn, medu, máku a ořechů. Toto jídlo se podává i při oslavě narození děťátka, při krtech a smutečních hostinách. [14]

Na Vánoce se celá rodina scházela u svátečního stolu, který byl pokryt stébly sena, protože Kristus se narodil na seně v jesličkách. Podávaly se palačinky, sočivo, huspenina a ryba v rosolu. Hlavním jídlem ale byla husa s jablky či nadívané sele.

Na stůl bylo podáváno 12 pokrmů podle počtu apoštolů. Nesměly zde chybět ani figurky z těsta, které zpodobňují domácí zvířata – ovce, kozy a krávy. Pekly se koljady – drobné pečivo z nekynutého žitného těsta s nádivkami, polevami a ozdobičkami. [14]

1.3 Vybrané typické ruské pokrmy a nápoje

Mezi předkrmy patří již zmíněný kaviár, obložené chlebíčky, saláty (ze syrové zeleniny, vařené zeleniny, luštěnin, mas, ryb, uzenin, ovoce), nejrůznější omáčky a dále také studené masité, rybí, zeleninové či houbové pokrmy, paštiky a huspeniny. [5]

Na přípravu obložených chlebíčků se používají podobné suroviny jako v české kuchyni, ale samozřejmě zde převládají typické suroviny pro ruskou kuchyni – kaviár, šproty a další konzervované ryby. Základem bývá bílý či tmavý chléb potřený máslem, ozdobený zmíněnými surovinami a také natvrdo uvařeným vejcem, petrželkou, zeleninou. [5]

Nejčastější surovinou k přípravě salátů je zelí a červená řepa. Dále se také používají okurky, salát, cibule, česnek, fazole, kukuřice, chřest, rajčata, celer, mrkev a brambory. Z ovoce se do salátů nejčastěji dává jablko a sušené švestky. Saláty bývají dochucovány majonézou, smetanou, solí, octem, citrónovou šťávou, rostlinnými oleji či dalšími kořeními. [5]

Jako předkrm je oblíbený i houbový kaviár. Na přípravu jsou třeba sterilované (nebo sušené) houby, cibule, olivový olej, pepř, sůl a petrželka. [5]

Ve studené kuchyni jsou často také zastoupeny rosoly, které se připravují z ryb (candát, kapr, jeseter, platýs, mořský okoun), masa a zeleniny. K přípravě se používá vývar, ve kterém byla ryba, maso či zelenina uvařena. Přidá se želatina, která musí být před použitím namáčená ve studené vodě. Horký nálev se precedí přes čiré plátno, nechá se vychladit a poté se nalije na připravenou surovinu. [5]

Rusko je známé pro pestrý výběr polévek. Polévky dělíme na teplé a studené. V létě Rusové jedí především právě studené polévky, které jsou připravovány z řepného vývaru nebo chlebového kvasu. Polévky můžeme dělit na vývary a polévky krémové. Na zeleninové vývary se používá jeden, nebo více druhů zeleniny. Nejpoužívanější

luštěninou v tomto ohledu jsou fazole a hrách, z obilovin se využívá krup a rýže. Do masitých krémových polévek je vhodná drůbež a zvěřina. Rybí krémové polévky jsou vařeny z kapra, candáta a tresky. [3, 5, 10]

Nejznámější a nejoblíbenější polévkou je boršč, který je původem z Ukrajiny. Dnes se připravuje hodně variant této polévky. Jedná se o jídlo na bázi řepy, vývaru a zeleniny (zelí, mrkev, cibule, petržel, brambory). Nejčastěji se vývar vaří z vepřového a hovězího masa a kostí. Boršč může být dochucen zakysanou smetanou a uzeninou. [5, 8, 12]

Další velmi známou polévkou je šči, které je pravděpodobně jednou z nejstarších polévek na Rusi. Opět se připravuje mnoho variant této polévky. Ve své základní podobě se skládá z těchto surovin: zelí, maso (nebo také ryby, houby), cibule, česnek, kopr, kořenová zelenina, koření (bobkový list, pepř) a kyselé přísady (lák ze zelí, smetana, jablka). [5, 12]

Rassolnik je polévka založená na nakládaných solených okurkách. Dalšími přísadami jsou vepřové či hovězí ledviny, brambory, obiloviny a zelenina. [5]

Další hustou, kyselou, kořeněnou polévkou je soljanka, která také pravděpodobně vznikla na Ukrajině. Známe její tři hlavní druhy – masová soljanka (hovězí maso a kosti, šunka, párky, klobásy, slané okurky, olivy, rajčata, cibule, kapary, petrželka, koření, apod.), dále rybí soljanka, do které nakonec přidáme citronovou šťávu a hovězí maso nahradíme rybou – losos, jeseter, a nakonec houbová soljanka. Všechny tyto druhy obsahují především slané okurky a smetanu. [5]

Rybí bujón neboli ucha je nejlepší z malých čerstvých ryb (karas, lín, okoun). Dalšími surovinami pro přípravu jsou cibule, petržel, celer, citron, pepř, bobkový list a další. [5]

Okroška patří mezi studené polévky z chlebového kvasu, zeleniny, brambor, vejce, smetany. Dále do ní může být přidáno i maso (zejména hovězí, telecí, šunka). Svekolnik (nebo také cholodnik či studený boršč) je studená polévka z červené řepy. Od okrošky se liší nepřítomností masa. Jejím základem je vývar z červené řepy. Studenou polévkou je také botviňja z chlebového kvasu, červené řepy i s natí, zeleniny a vejce. [3, 5, 9]

Oblíbeným pokrmem z masa v Rusku je i šašlik existující v různých variacích. Jedná se o marinované maso grilované na špízu. [9]

Plov je pokrm, který je založen na rýži a skopovém masu, většinou se přidává ještě mrkev, cibule, rajčatový protlak a koření.

Dalším masitým pokrmem je hovězí Stroganov. Připravuje se z hovězí svíčkové, žampionu, cibule, rajského protlaku, smetany, másla, mouky a koření (mletá pálivá paprika, sůl, pepř). Pokrm se podává s pečenými bramborami, bramborovými kroketami, hranolky, noky, nebo také s rýží či těstovinami. [9]

Typickým pokrmem z mouky jsou pelmeně – těstovinové taštičky s různou náplní (především masovou, rybí...). Vaří se ve vodě či vývaru a poté se podávají s máslem, octem, zakysanou smetanou, petrželkou, česnekem, koprem a nejrůznějšími omáčkami. Na těsto potřebujeme pšeničnou mouku, vejce, vodu a špetku soli. Náplň většinou tvoří několik druhů mletého masa (vepřové, hovězí, jehněčí, drůbeží), dále cibule, česnek, máslo a koření. [8, 9]

Stejným způsobem se připravují vareniky. Ty ale bývají častěji bezmasé. Jsou plněny, brambory s cibulkou, houbami, tvarohem či ovocem. [13]

Na již zmíněné placky s tvarohem – vatušky – je třeba mouka, mléko, žloutky, rozpuštěné máslo, cukr, kvasnice a sůl. Náplň se připravuje z tvarohu, žloutků, cukru, másla a vanilkového lusku. [9]

Plněného pečiva – pirožků – je mnoho druhů. Bývají smažené i pečené, z nejrůznějších těst (kynuté, máslové, lístkové) a s mnohými nádivkami, slané i sladké varianty. Pirohy připravujeme podobně jako pirožky. Liší se tím, že místo jednotlivých menších pirožků uděláme jeden velký piroh. [13]

Mezi populární sladká jídla v ruské kuchyni patří ovocné rosoly, pěny a kompoty. Na přípravu se používá čerstvé, sušené, či konzervované ovoce a dále také mléko. Pro zahuštění ovocných rosolů je používán škrob bramborový, naopak do mléčných rosolů se přidává kukuřičný škrob. Hotové pokrmy jsou přelévány ovocným sirupem a dozdobeny ovocem. [5]

K nejčastěji připravovaným nealkoholickým nápojům patří čaj. Čajovník začal být pěstován v Rusku až od roku 1833, ale oblibu v pití čaje Rusové našli mnohem dříve. Čaj byl dovážen z Číny ve velkém množství. Pití čaje se stalo neodmyslitelnou součástí každodenního života a také svátečních slavností. Pitím čaje se obvykle zakončoval den. Celá rodina se sešla, pohovořila si o událostech dne a sdělila si novinky. Čaj se vařil v samovaru, jehož konstrukční řešení zabezpečuje vysokou produktivnost. Čajový extrakt se rozlil do hrníčků, dolil horkou vodou a dochucoval cukrem, zavařeninou nebo citronem. K čaji se často podávají různé sladkosti – moučníky, bonbony, pirožky. [3, 5, 8, 14]

Chlebový kvas je starý národní nápoj, který obsahuje nepatrné množství alkoholu (0,5-1,5 % alkoholu). Na jeho přípravu je třeba cukr, ječný a žitný slad, žitná mouka, strouhanka a chmel. [5]

Důležitým atributem ruského stolování je vodka, která se pila jako aperitiv před jídlem, ale také v průběhu celé hostiny. Vodka se vždy pije dostatečně vychlazená a často k ní Rusové něco přikusují. [3, 5]

2 STEREOTYPY V RUSKÉ KUCHYNI

2.1 Stereotypy a gastronomie

Pojmy předsudek a stereotyp se velmi často objevují ve spojitosti s termínem postoj. Postoj patří k nejdůležitějším pojmům sociální psychologie, protože je velmi široký a zahrnuje jak postoje individuální, tak postoje celé společnosti. Postoj je tedy vyhodnocený názor, který je citově zabarvený. Vyjadřuje osobní prožívání a hodnocení osob, jevů, věcí, atd. Obsahuje tři složky. Kognitivní složka zahrnuje informace a znalosti o objektu postoje. Emotivní složka se týká emocí, které objekt vyvolává. Poslední částí je složka konativní, která vyjadřuje chování vůči objektu. [2, 6]

V 50. letech 20. století přišel americký psycholog Gordon W. Allport s definicí předsudku. Podle něj se jedná o odmítavý až nepřátelský postoj vůči člověku, který patří do určité skupiny, jen proto, že do této skupiny patří a tudíž předpokládáme, že má nežádoucí vlastnosti, které připisujeme této skupině. Předsudky vznikaly a i nadále budou vznikat, protože lidé jsou rozdílní. Pocházíme z různých civilizací, národů, kultur, každý z nás vyznává jiné hodnoty, lišíme se barvou kůže a mluvíme různými jazyky. [4]

Předsudek je tedy fixovaný, předem vytvořený postoj k nějakému objektu, který je založen na pouhém mínění nebo předpokladu. Můžeme se setkat s tím, že někteří psychologové nerozlišují mezi pojmem předsudek a stereotyp. Jiní tvrdí, že předsudek je negativní, nepřátelský postoj a názor. Stejně jako stereotypy se předsudky uplatňují ve vztazích mezi národy, etniky, kulturami a rasami. [2, 6]

Stereotypy zevšeobecňují, tzn., že určité hodnocení platí o všech členech skupiny, na individualitu se nepřihlíží. Tento proces se nazývá generalizace. Stereotypy mohou být neutrální i pozitivní, avšak psychologie se mnohem více zabývá zkoumáním stereotypů negativních, které se často týkají etnické a rasové nesnášenlivosti (očerňování, pomluvy, nepřátelské řeči, vulgární nadávky, diskriminace, izolace, fyzické násilí...). Stereotypy dále rozlišujeme na autostereotypy a heterostereotypy. Autostereotyp nám velí hodnotit vlastní skupinu lépe a výše než cizí skupiny. Často se zde používá zájmeno my (my jsme

nejlepší, vy všichni ostatní jste horší). S vlastní skupinou jsme naprosto identifikováni a pociťujeme radost z toho, že někam patříme a těší nás vědomí skupinové příslušnosti. Naopak heterostereotyp hodnotí cizí skupiny hůře a níže než vlastní skupinu. Zde hraje velkou roli zájmeno oni. Oba tyto typy spolu ale úzce souvisí a vyskytují se společně. Jako stereotyp můžeme také uvést termín sexismus (kdy jedno pohlaví pokládáme za méně schopné), ageismus (stereotypizace na základě věku) a rasismus (rozdělování lidí dle ras). [2, 6]

Stereotypy, které existují v souvislosti s ruskou kuchyní, získáváme především z internetu, knih, filmů či škol. Všechny tyto věci ovlivňují naše mínění a názory. Je pak tedy možné, že po příchodu do restaurace se zaměřením na ruskou kuchyni můžeme být překvapeni. Není totiž pravidlem, že vykreslené stereotypy, které vidáme například na internetu, jsou v dnešní době aktuální.

Zajímala nás hlavně nabídka restaurací a obchodů, výzdoba a dekorace prostředí, oblečení obsluhy, nádobí, hudba, apod.

2.2 Stereotypy v knihách

2.2.1 Ruská kuchyně: přehled ruských národních jídel s předpisy (1945)

Ruská kuchyně se dle S. Tanatara od české liší větší rozmanitostí potravin. Je to dáno podnebí, které sahá od polárního pásma až do tropického. Z polévek jsou v knížce uvedeny recepty boršč, šči, rassolnik a soljanku. Dále zde autor popisuje přípravu mas – hovězího (dušené, Stroganov, roštěnky, bitky neboli beefsteaky, pečeně), telecího, vepřového, skopového, mletého, drůbežího, zvěřiny a nakonec také ryb. Další kategorií jsou těsta, nádivky, různé moučné speciality jako jsou pirohy, pirožky, pelmeně i syrniky. V neposlední řadě zmiňuje několik ruských předkrmů, salátů a kyselů. Kniha není opatřena žádnými obrázky. [13]

Autor také zmiňuje, jak se stravuje pravý Rus. K snídani si obvykle dá čaj s bulkou a máslem, vejce naměkko, kousek sýra, nebo vatrůšky. Ke svačině mívá žitný chléb se slaninou, pomazánkou, sýrem, šunkou nebo se studeným masem či rybou. Před polévkou si údajně Rus dá sklenku vodky, kterou zajídá něčím slaným nebo pikantním. Pak na řadu přichází polévka s pečivem. Jako druhé jídlo jí maso či rybu s přílohou, kterou mohou být brambory, rýže, těstoviny i kaše. Nechybí ani kyselá

okurka, okurkový salát, hlávkový salát, rajčata, řepa, nakládané hřibky či kompot. Rusům nevadí studené ani teplé večeře, důležité je, aby nebyly denně stejné. [13]

2.2.2 Ruská kuchyně (1983)

Autor Milan Linhart úvodem zdůrazňuje hlavně velkou rozlohu Ruska a tedy i rozdílné klimatické podmínky pro pěstování plodin. Dále také zmiňuje tradice a zkušenosti prostého lidu. Uvádí, že ruský člověk je pohostinný a vřelý. Při hostinách každá hostitelka podává na stůl vše, co je v jejích možnostech. U stolu je zvykem nespěchat a nikterak se neomezovat v jídle, protože při každém přípitku se pije vodka, kterou je dobré něčím zajíst. Součástí hodů bývá i samovar – symbol příjemného posezení u stolu. Stůl zdobí ubrusy s lidovými vzory. Zajímavostí z dřívějších dob je i způsob vyzvání k návštěvě. Když hospodyně dala na okno zapálenou svíci (огонек), znamenalo to, že k sobě zve každého, kdo by ji chtěl vidět. [5]

Kniha obsahuje velký počet receptur a je dělena na následující kapitoly: studené pokrmy, saláty a omáčky, pokrmy ze zeleniny a hub, rybí studené pokrmy a předkrmy, masité studené pokrmy, vývary a polévky, studené polévky z chlebového klasu, teplé předkrmy, pokrmy z brambor, zeleniny a hub, pokrmy z obilovin, luštěnin, těstovin a mouky, ryby, maso, drůbež, pirožky a náplně, omáčky, sladké pokrmy, studené i teplé nápoje, alkoholické nápoje, vína, vinné destiláty a vodka.

Kniha je doplněna černobílými malovanými obrázky chleba, piva, vína, ovoce, zeleniny, kaviáru, ozdobného nádobí, samovaru a matrjošek. Nechybí zde ani několik barevných fotografií vybraných pokrmů.

2.2.3 Ruská kuchyně (1992)

V úvodu této knihy se dovídáme, že ruská kuchyně je založena zejména na tradicích, historii a klimatu. Jako důležité pokrmy jsou zde zmíněny obilné pokrmy (hlavně kaše a chléb), kaviár, kvašené solené okurky, zavařeniny a med. Z nápojů autor uvádí především vodu, čaj nebo kvas. [9]

V knize se nachází cca 40 receptů, od salátů, přes polévky, k hlavním pokrmům a také k zákuskům, pečivu a nápojům. Každé jídlo je opatřeno fotografií. Jako zátiší často slouží kyselé okurky, různé ovoce, bobuloviny, zelenina, koření, květiny

a okrasné ubrousky, vodka či víno, plástve medu, mince, hmoždíře. Jako upomínku na éru SSSR lze zde najít i odznáček SSSR či portrét Lenina. Dále na fotkách často můžeme vidět modrobílé keramické a porcelánové nádoby – tzv. gžel. Časté jsou i talíře či mísy na polévky zdobené barevnými květinovými vzory či zlatými vzory.

2.2.4 Reálie ruský mluvících zemí (1998)

Autoři knihy Andrej Fozikoš a Tat'jana Reiterová pojednávají o životě v Rusku, geografii, historii, politickém systému, ekonomice státu, kultuře, vzdělávání a zajímavých místech, které můžeme navštívit. V neposlední řadě je zde malá kapitola o národní kuchyni, která je velmi osobitá a svérázná. Autoři poukazují na rozmanitost produktů, které se používají na přípravu pokrmů. Jako hlavní polévky vytyčují šči, boršč, rassolnik a soljanku. V létě jsou zde oblíbenými polévkami studená okroška, svekolnik a botviňja. Jako další oblíbené pokrmy jsou zmíněny pirohy, pirožky, kalač, palačinky a pelmeně. Jako předkrmy jsou časté v soli naložené houby, ryby, okurky, rajčata, atd. [3]

Autoři uvádějí přísloví – špatný oběd, když není chléb a poukazují na oblíbený černý žitný chléb. V tradiční ruské kuchyni je základem dne snídaně. Přednost se dává teplému jídlu. Může to být již zmíněná sladká kaše (ovesná, krupicová, pohanková, jáhlová), kterou mají rády především děti. Jiní dávají přednost míchaným vajíčkům, párkům, nebo karbanátkům s bramborovým pyrém. K snídani se pije čaj a káva s mlékem. Oběd začíná studeným předkrmem. Bývá to zeleninový salát se smetanou, nakládaná ryba, zelenina, houby, či kaviár. Po předkrmu se podává první jídlo (polévka) a po ní druhé jídlo (maso, nebo ryba s přílohou). Nejčastější přílohou jsou brambory, rýže, těstoviny a kroupy. Oběd je zakončen sladkým zákuskem (zmrzlina, pirožky, sladký nápoj). Večeře zde však zmíněna není. Také nesmíme zapomenout na ruskou vodku a čaj. Kniha je psána rusky a doplněna černobílým obrázkem kaviáru. [3]

2.2.5 Ruská kuchyně v proměnách doby (2007)

V úvodu knihy autor Petr Pešek definuje jídlo jako základní životní potřebu člověka. Stravování se vyvíjelo v závislosti toho, jak byla potrava opatřována (od člověka-sběrače, přes lovce, až po zemědělce). Uvádí, že zemědělská revoluce znamenala pro člověka největší proměnu. Stravovací systém všech kultur je založen především na zemědělské produkci a jeho formování dále probíhá pod vlivem kulturních

a sociálních procesů v průběhu dějin. Přijímání potravy tedy není pouze biologickým projevem, ale je i součástí kultury. U jídelní kultury je funkce symbolická, sociální a rituální. Ruská kuchyně prošla více než tisíciletým rozvojem. Její vývoj charakterizují důležité etapy, které na ní zanechaly nesmazatelné stopy.

Autor dále podrobně popisuje stravování Rusů od 10. století až po současnost. V knize nechybí ani kapitoly o ruské domácnosti, roli ženy v domácnosti, zařízení a vybavení domácnosti, postní jídelníček, apod.

2.2.6 To nejlepší z ruské kuchyně (2008)

Tato kniha nám přináší velké množství receptů z tradiční ruské kuchyně. Recepty jsou rozděleny do kapitol: předkrmy a saláty, polévky, hlavní jídla, dezerty, pečivo a jídla pravoslavné kuchyně. Je zde stručně popsána i historie ruské kuchyně, použití hlavních surovin, nádobí a náčiní. Několika slovy se věnuje i pravoslavné kuchyni. V kapitole oblíbená ruská jídla se nachází např. recepty na sterledě v rosolu, nadívané štiky, husu pečenou s jablky, pečenou koroptev, bliny s kaviárem, palačinky s jahodami, perníčky, jablečné pletánky, šči, masovou soljanku nebo okrošku, pelmeně, plněné brambory a také na bylinkový čaj a klikvový kvas. Celá kniha je doplněna fotografiemi pokrmů, často na barevně vyšívaných ubrouscích. Některá jídla na fotografiích jsou servírována na dřevěných talířích, které jsou zdobeny barevnými ornamenty. Jedná se o tzv. chochlomu (chochlomskou malbu). Lžíce, dózy, mísy a poháry jsou taktéž v tomto stylu.

2.2.7 Reálie Ruska (2009)

Autorem této knihy je Ladislav Skokan. V kapitole o ruské kuchyni se dovídáme, že zahrnuje i některé pokrmy ze států, které dříve patřily k SSSR. V knize je zmíněno velké uplatnění obilovin, zeleniny, ovoce, hub, mléčných výrobků, pekařských výrobků, masa, ryb i rostlinných olejů. Z nápojů je zde hned několik zajímavostí. Dříve byl velmi oblíbený tzv. sbitěn – horká voda s medem a kořením, který Rusy v zimě zahříval. Dalšími nápoji je chlebový kvas a kvas z hrušek nebo řepy. Co se týče piva, tak pivo vařili na bázi medu, kterému říkali medovina a také silnější ječmenné pivo. V ruské kuchyni samozřejmě nesmí chybět ani vodka, která často mívala chuť a vůni po třezalce, rybízu či jiných bobulovinách. První recept na vodku údajně vytvořil mnich Isidor z Čudova roku 1430. Oblíbeným nápojem žen jsou likéry. Kniha je psána rusko-česky. Není doplněna žádnými obrázky. [10]

2.2.8 Shrnutí

Všechny tyto knihy, které pojednávaly o ruské kuchyni, nám ukazovaly, jak je ruská kuchyně svérázná. Díky klimatickým podmínkám je v Rusku velký výběr různých surovin. Ve všech knihách se objevovaly i podobné pokrmy (pelmeni, vareniki) a nápoje (vodka, čaj ze samovaru, kvas), které připravují i v ruských restauracích v Praze. Na většině obrázků a fotografií bylo znázorněno tradiční ruské nádobí, barevné dekorace, květované ubrusy, atd. Každá z těchto maličností pomáhá vytvářet si stereotypní vnímání Ruska a také jeho kuchyně.

2.3 Vybrané pražské restaurace a obchody zaměřené na ruskou kuchyni

2.3.1 Gopak

Adresa: Na Slupi 140/9, 128 00 Praha 2 - Vyšehrad

Jedná se o malý obchod s tradičními ruskými, ukrajinskými a kavkazskými produkty. Název je odvozen od lidového ukrajinského tance Hopak. Majitelkou je mladá žena ukrajinské národnosti. V Čechách žije již 8 let. Obchod je zde otevřen od října 2017. I prodavačka-brigádnice je z Ukrajiny. Dle majitelčiných slov jim šlo především o to, aby zde pracoval někdo, kdo tomu rozumí. Potraviny jsou dováženy z Ruska a Německa, i z Pobaltí (Litva, Lotyšsko, Estonsko), odkud se dovážejí především ryby. Jen málo potravin je přímo z Ruska (např. bonbony). Lidé projevují největší zájem o ryby, kaviár a sladkosti. Naopak se moc neprodávají pomocné produkty do kuchyně, jako jsou sůl či hořčice. V Praze můžeme najít ještě jeden podnik Gopak, o který se starají rodiče majitelky.

2.3.2 Ruské speciality Vlaštovka (Ласточка)

Adresa: Na Pankráci 65, 140 00 Praha 4 - Pankrác

Vlaštovka je malý obchod s ruskými potravinami, který má po celé Praze pět poboček. Majitel a stejně tak i prodavačka jsou ruské národnosti. Potraviny jsou dováženy z Ruska, Ukrajiny a Kazachstánu do Německa a odtud putují do České republiky. Zákazníci si sem nejvíce chodí pro pelmeně, chalvu a zmrzlinu. Naopak zde na odbyt nejde pivo (značka Балтика a Жигулёвское), protože české pivo je údajně mnohem lepší.

Firma provozující tento obchod vznikla v roce 1999, ale až od roku 2005 se začala zabývat prodejem ruských specialit. Majitel má bohaté zkušenosti s podnikáním v Rusku, a tak se dobře vyzná v potřebách a přáních ruských zákazníků. Zároveň ale pochopil, že kvalitní ruské potraviny chutnají i zákazníkům českým. Tento obchůdek má i svůj e-shop. Nabízí ryby (konzervy, sušené), kaviár, vareniky, pelmeně, tradiční salámy, dorty, sladkosti (bonboniéry, čokolády, bonbony, chalvy, perníčky, preclíky, sušenky), kvas, čaje, koření, oleje, široký výběr nakládané zeleniny a mnoho dalších produktů. Z alkoholických nápojů je nabízena samozřejmě vodka, vína, likéry, koňaky, sekty a šampaňské. Pro ulehčení práce s vařením si můžeme koupit např. směs na přípravu rassolniku či boršču.

2.3.3 Lahůdky Gurmán

Adresa: Hvězdova 1281/29, 140 00 Praha 4 - Nusle

Obchod Gurmán nabízí vybrané delikatesy z Ruska, Moldávie, Kazachstánu, Gruzie, Ukrajiny, Litvy a Arménie. V Praze má tři pobočky. Nejnovější je otevřena od března 2018. Majitel pochází z Ukrajiny a prodavači také z Ukrajiny či z Ruska. Zboží je dováženo z Ukrajiny, Ruska a Německa. Nejvíce oblíbeným zbožím jsou tradičně pelmeně, ryby, kaviár a také sušenky. Údajně v obchodě není nic, co by se neprodávalo.

2.3.4 Restaurace Chutnoff

Adresa: Zelená 4/744, 160 00 Praha 6 - Bubeneč

Jedná se o první bistro a restauraci v České republice, které se zaměřuje na tradiční ruské pirohy a pirožky, jak slané, tak sladké s nejrůznějšími náplněmi. Název Chutnoff je odvozen od motta restaurace: místo, kde se rodí chuť. Majitel pochází z Izraele. V České republice žije již 9 let. Během svého života navštívil i Rusko. Právě zde se setkal s bistry specializujícími se na pirohy a řekl si, že v Praze nic takového není, a tak začal podnikat v této oblasti. Tato restaurace v Praze funguje už 3,5 roku. Druhá pobočka, která se nachází v Praze 2, je otevřena teprve rok. Recepty si tvoří majitel se svým bratrem sám.

Co se týče dekorací, ve výloze můžeme vidět láptě (lýkové střevíce). Jde o nízkou levnou obuv, která byla dříve v Rusku velice rozšířena. Interiér není vybaven nějak typicky rusky. Nádobí je používáno také klasické a ani obsluha nemá nějaký tradiční

ruský oděv, ovšem to se prý v budoucnu změní. Kuchaři a obsluha pocházejí ze států bývalého SSSR. Suroviny si kupují v Čechách.

Nejatraktivnější jsou pro zákazníky pirožky (viz příloha A.2), masové pirohy (viz příloha A.3), dále pelmeně a tradiční boršč. Z nápojů si často objednávají kvas, nebo domácí mošt z lesního ovoce. Z alkoholických nápojů nechybí vodka, červené a bílé víno či pivo. Lidé si nejméně objednávají vepřová žebírka. Část jídelního lístku ukazuje příloha A.1.

Aby zákazníci měli ještě větší pocit, že se nacházejí v ruském prostředí, hraje zde moderní ruská popová hudba. Restauraci navštěvují převážně studenti, a tak lidovou ruskou hudbu tu pouštějí jen velmi málo. Pořádají se zde také různé akce, které by přilákaly zákazníky – na serveru slevomat.cz bylo možné si objednat Sílu Sibíře – šlo o pětichodové menu pro dvě osoby.

2.3.5 Bistro Pelmeňárna

Adresa: Štěpánská 538/11, 120 00 Praha 2 - Nové Město

Pelmeňárna je malé bistro, které nabízí především pelmeně a vareniky s různými náplněmi (4 druhy masa, bramborová kaše s cibulkou, bramborová kaše s houbami, losos, houby, tvaroh s meruňkami, višně...) a se širokým výběrem omáček a bylinek. Majitelka bistra pochází z Ruska, ale nyní již 6 let žije v České republice. V Rusku, Polsku i Ukrajině běžně existují takováto bistra. Ovšem v Praze dle majitelčiných slov nic takového nebylo, a tak se rozhodla toto bistro založit. Dalším důvodem bylo to, že majitelka i její manžel jsou velkými milovníky pelmení a vareniků. Bistro je otevřeno od listopadu 2016.

Interiér, dekorace i oděv obsluhy není nijak typicky ruský. Kuchař pochází ze Sibíře, recepty má od své babičky a nepoužívá žádná umělá dochucovadla. Obsluha je ukrajinské a ruské národnosti. Potraviny si nechávají dovážet z různých míst České republiky. Jedná se jen o vysoce kvalitní potraviny. To je i jeden z důvodů, proč se můžeme setkat s Pelmeňárnou i na farmářských trzích nebo street food festivalu.

Zákazníci si často objednávají sibiřské pelmeně (z vepřového a hovězího masa). K pití si vybírají kvas či horký nápoj mors (z brusinek, klikvy, černého rybízu).

Dle vyjádření majitele nemají zákazníci moc v oblibě tvarohové vareniky. Údajně jsou české ovocné tvarohové knedlíky lepší. Chodí sem lidé z okolí (Češi, Rusové, Ukrajinci) a oceňují, že je to rychlý způsob, jak se naobědvat.

V bistru je možné si koupit jehněčí, hovězí, sibiřské, drůbeží pelmeně, dále vareniky s bramborovou kaší a smaženou cibulkou, či tvarohové s meruňkami, které jsou zmražené pro domácí přípravu.

2.3.6 Restaurace Loft N8

Adresa: Nekázanka 883/8, 110 00 Praha 1 - Nové Město

Manažeři této restaurace jsou z Kazachstánu, Kyrgyzstánu a Ruska. Je otevřená již pět let. Interiér a dekorace jsou zde zařízeny velmi moderně. Obsluha je oděná formálně. Některé recepty si tvoří sami, jiné přebrali od jiných restaurací. Kuchař je Ukrajinec a obsluha z Ruska, Kazachstánu a Ukrajiny. Suroviny nakupují v ČR. Největší zájem je o boršč, pelmeně, vareniky a kompoty. Oblíbený je také domácí mošt z lesních plodů. Největší specialitou jsou manty – tenké těsto připravené na páře plněné mletým hovězím, či mletým jehněčím masem. Nabízí se i varianta pro vegetariány – manty s dýní, brambory a cibulí. Tyto speciality ukazuje příloha B.1.

V restauraci hraje moderní hudba a každý pátek a sobotu se pořádá karaoke party. Je možné si zde zakouřit i shishu – vodní dýmku. Chodí sem všechny věkové kategorie, z 50 % to jsou Rusové, 30 % Češi a zbylých 20 % ostatní turisté.

2.3.7 Restaurace Dnister

Adresa: Na Moráni 6, 128 00 Praha 1 - Nové Město

Restaurace Dnister se nachází v centru Prahy a nabízí českou, ukrajinskou a ruskou kuchyni. Název je odvozen od řeky Dněstr, která protéká Ukrajinou a Moldavskem. Interiér restaurace je velmi noblesní, ale opět zde nenacházíme žádnou ruskou výzdobu.

Z polévek je možno dát si boršč a houbový či kuřecí vývar. Z hlavních jídel jsou zde oblíbené opět zejména vareniky a pelmeně. V jídelním lístku (viz příloha C.1) je u každého pokrmu vždy vysvětleno, co obsahuje, což ocení zejména čeští zákazníci, kteří se tak neorientují v ruské či ukrajinské kuchyni.

Majitel a pracovníci restaurace odmítli podat podrobnější informace o restauraci a její nabídce.

2.3.8 Shrnutí

V navštívených obchodech byli zejména typicky ruské potraviny. Většina z nich ale nebyla dovážena přímo z Ruska (až na bonbony).

Co se týká jídla a nápojů, tak ve všech zmiňovaných restauracích se objevovaly typicky ruské pokrmy i nápoje, které byly v celé práci již několikrát zmíněny. Naopak z interiérů, výzdoby, oděvy obsluhy a nádobí, není většinou poznat zaměření restaurace na ruskou, případně ukrajinskou kuchyni. Pouze jedna z restaurací se snažila navodit ruskou atmosféru výběrem ruské hudby. V žádné z těchto restaurací nenabízejí pokrm na tradičních malovaných talířích, obsluha nenosí tradiční ruský kroj a zákazníci nedostanou čaj přímo ze samovaru. Jediné, čím se liší tyto restaurace od ostatních, je menu, které nám dopřává velký výběr ruských jídel. Za pozitivní lze označit, že většina zaměstnanců pochází z Ruska, či bývalých států SSSR.

ZÁVĚR

Ruská kuchyně je velmi osobitá a rozmanitá. Její tradici ovlivnila historie, klimatické podmínky a také velká rozloha země. V dnešní době se setkáváme se spoustou stereotypů. Oproti knihám, s nimiž jsem pracovala, mají zřejmě větší vliv na stereotypní vnímání ruské kuchyně filmy, média i školy. Přesto tyto knihy přispívají k výrazné stereotypizaci ruské kuchyně.

Většina zkoumaných knih byla vydána už ve 20. století (až na 2 novější knihy). V těchto knihách nalézáme velké množství tradičních ruských receptů a také obrázků či fotografií, které toto stereotypní vnímání podporují. Příkladem může být modro-bílé keramické nádobí (gžel), dřevěné nádobí s barevnými ornamenty (chochloma), krajkové ubrousky, barevné květované ubrusy či samovary. Zajímavé je, že na vytváření a posilování stereotypů se podílí i věci, které přímo nesouvisejí s gastronomií (obrázek Lenina, matrjoška, odznak SSSR).

V navštívených obchodech dominovaly typicky ruské potraviny, přestože podstatná část z nich není dovážena z Ruska. V obchodech zvláště zdůrazňují, že široká nabídka bonbonů (v knihách zmiňovaných pouze okrajově) pochází přímo z Ruska.

Žádná z navštívených restaurací zaměřených na ruskou národní kuchyni s těmito stereotypy systematicky nepracuje. Na první pohled ani většinou nelze poznat, že se nejedná o restauraci s typicky českou nabídkou. Rozdíl je patrný až z jídelního lístku. V každé z těchto restaurací je možné si objednat tradiční boršč, pelmeně či vareniki. Dále bylo možné dát si tradiční mors, který ovšem v knihách zmiňován není.

Stereotypy, na které jsme se v práci soustředili, vycházejí zejména z knih založených na vytváření obrazu tradiční ruské kuchyně, již se snaží zařadit do kulturně-historického kontextu. Knihy obsahují množství zajímavých etnografických informací, které ale nejsou příliš aktuální, jak jsme doložili na příkladu pražských restaurací zaměřených na ruskou kuchyni.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Баско, Нина Василевна, Nina Vasiljevna. *Знакомимся с русскими традициями и жизнью Россиян: учебное пособие по культурологии, развитию речи и чтению для изучающих русский язык как иностранный*. Москва: Русский язык. Курсы, 2007. ISBN 978-5-88337-095-2.
- [2] DOBIÁŠOVÁ, Klára. *Rasové postoje u dětí*. Brno, 2008. Diplomová práce. Masarykova univerzita, pedagogická fakulta, katedra sociální pedagogiky. Vedoucí práce Mgr. Lenka Gulová, Ph.D.
- [3] FOZIKOŠ, Andrej a Tat'jana REITEROVÁ. *Reálie rusky mluvících zemí*. Plzeň: Fraus, 1998. ISBN 80-85784-76-9.
- [4] KOSEK, Jan. *Právo (n)a předsudek: historické, filozofické, sociálně psychologické, kulturní a právní souvislosti stereotypů a předsudků*. Praha: Dokořán, 2011. Bod (Dokořán). ISBN 978-80-7363-312-7.
- [5] LINHART, Milan. *Ruská kuchyně*. 2. přeprac. vyd. Praha: Merkur, 1983.
- [6] NOVÁK, Tomáš. *O předsudcích*. Brno: Doplněk, 2002. ISBN 80-7239-121-6.
- [7] PEŠEK, Petr. *Ruská kuchyně v proměnách doby: gastro-etno-kulturní studie*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2007. Russia Altera. ISBN 978-80-86818-55-9.
- [8] POSPÍŠILOVÁ, Eliška. *Ruská kuchyně jako součást ruské kultury*. Brno, 2015. Bakalářská práce. Masarykova univerzita, filozofická fakulta, ústav slavistiky. Vedoucí práce Mgr. Anastasia Sokolova.
- [9] *Ruská kuchyně*. Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992, 93 s., fot. Encyklopedie kulinárního umění. ISBN 80-7150-011-9.
- [10] SKOKAN, Ladislav. *Reálie Ruska*. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-076-5.
- [11] STĚPANOVÁ, Ludmila a Zdeňka VYCHODILOVÁ. *Reálie současného Ruska*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2011. ISBN 978-80-244-2855-0.

- [12] ŠVIRÁKOVÁ, Zuzana. *Ruská kuchyně*. Olomouc, 2014. Bakalářská práce. Univerzita Palackého v Olomouci, katedra slavistiky. Vedoucí práce Prof. Ludmila Stěpanova, CSc.
- [13] TANATAR, S. *Ruská kuchyně: přehled ruských národních jídel s předpisy*. Praha: V. Šesták, 1945.
- [14] *To nejlepší z ruské kuchyně*. Přeložila Monika VOSKOVÁ. Bratislava: Perfekt, 2008. ISBN 978-80-8046-411-0.

PŘÍLOHY

A. Příloha 1 – Restaurace Chutnoff

A.1 Hlavní jídla v restauraci Chutnoff



Masové pelmeně, 10/15/20 ks
Domácí taštičky z výběrového vepřového a hovězího masa a firemních ingrediencí. Podáváme s máslem a smetanou.

Tradiční vareniky, 10 ks
Jsou připraveny šikovnými rukama našich kuchařů z domácího těsta, náplň je z brambor a žampionů. Podáváme s máslem a smetanovou omáčkou.

Kyjevský kotlet, 250 g
Legendární jídlo. "Obálka" z kuřecích prsíček s uvnitř zabalenou jemnou omáčkou z másla a bylinek.

Opravdové pikantní gruzinské Chinkali, 5 ks

Smažený kuřecí řízek, 150 g
Klasický šťavnatý kuřecí řízek s plátkem citronu.

Kuřecí gratin, 500 g
Kuřecí maso a žampiony na smetanové omáčce, zapečené s domácím bramborem a sýrem

Obr. 1 – Hlavní jídla v restauraci Chutnoff [15]

A.2 Výběr pirožek restaurace Chutnoff



Vždy pro Vás máme čerstvě upečené pirožky:

- Se špenátem a sýrem	23 Kč
- S kuřecím masem a žampiony	28 Kč
- S mletým masem a vejcem	28 Kč
- Se třemi druhy sýra	29 Kč

Na objednávku rádi upečeme i další druhy:

- s bramborem a žampiony	23 Kč
- se zelím a vejcem	23 Kč

Obr. 2 – Výběr pirožek restaurace Chutnoff [17]

A.3 Výběr pirohů v restauraci Chutnoff

	Kuřecí maso a žampiony, 250 g Delikátní směs z kuřecích prsíček a žampionů na smetaně Cena celého pirohu (1 kg) je 260 Kč
	Losos a špenát, 250 g Vyvážená kombinace čerstvého a uzeného lososa, špenátu a smetany Cena celého pirohu (1 kg) je 370 Kč
	Zelí a vejce, 250 g Dušené zelí s nasekaným vajíčkem na náš způsob. Cena celého pirohu (1 kg) je 140 Kč
	Brambory a žampiony, 250 g Šťouchaná brambory se žampiony a cibulkou. Velmi chutný a sytý piroh. Cena celého pirohu (1 kg) je 140 Kč
	Maso a vejce, 250 g Klasická masitá náplň z hovězího a vepřového masa a nasekaným vejcem. Cena celého pirohu (1 kg) je 230 Kč
	Tvaroh a rozinky, 250 g Sladká vanilková tvarohová náplň s rozinkami Cena celého pirohu (1 kg) je 190 Kč
	Lesní ovoce, 125 g Jednoduchá, ale výborná náplň - lesní ovoce a cukr. Podáváme s čerstvou šlehačkou. Cena celého pirohu (1 kg) je 230 Kč
	Čerstvá jablka a skořice, 125 g Klasická směs jablek a skořice. Podáváme s čerstvou šlehačkou. Cena celého pirohu (1 kg) je 190 Kč

Obr. 3 – Výběr pirohů v restauraci Chutnoff [16]

B. Příloha 2 – Restaurace Loft N8

B.1 Část jídelního lístku restaurace Loft N8

NAŠE SPECIALITY / OUR SPECIALTIES

300g Plov* 185,-

výběrová rýže, jehněčí maso, mrkev, koření a česnek

300g Plov* 185,-

the selected rice, lamb meat, carrot, aroma spices and garlic

300g Manty podávané s kyselou smetanou nebo adžikou (1,7)

tenké těsto připravované na páře, plněné:

- mletým hovězím masem, brambory a cibulí 180,-
- mletým jehněčím masem a cibulí 225,-
- vegetariánské s dýní, brambory a cibulí 170,-

300g Manty served with cream or adzhika (1,7)

steamed pastry filled with:

- mild beef meat, potato and onion 180,-
- mild lamb meat and onion 225,-
- Vegetarian with pumpkin, potato and onion 170,-

300g Vareniki (1,7) 125,-

těstovinové taštičky, plněné bramborami a cibulí, podávané s zakysanou smetanou a restovanou cibulkou

300g Vareniki (1,7) 125,-

delicious boiled stuffed dumplings filled with beef mince, served with sour cream

260g Pelmeni (1,7) 155,-

těstovinové taštičky, plněné mletým hovězím masem, podávané s zakysanou smetanou

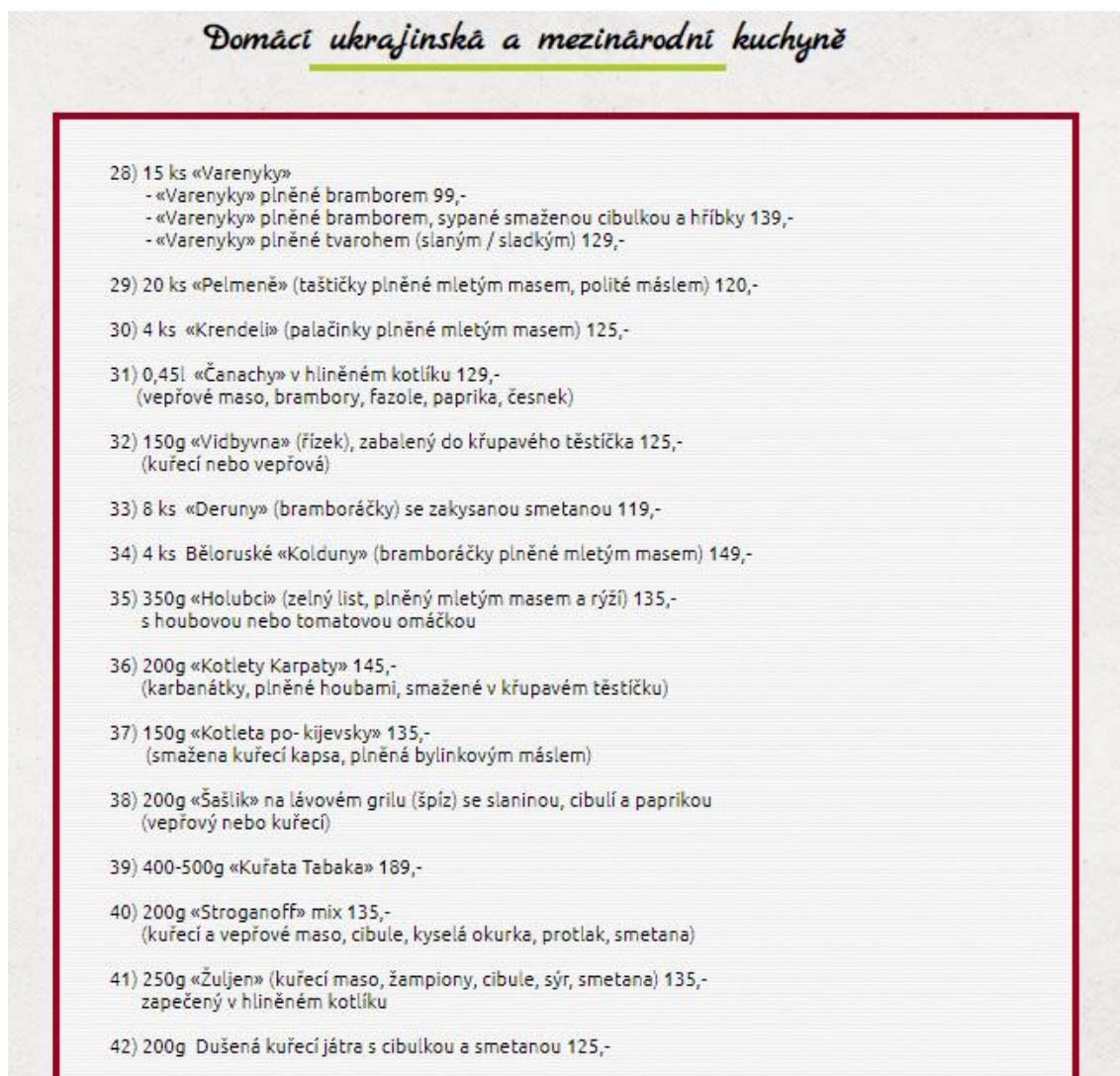
260g Pelmeni (1,7) 155,-

delicious boiled stuffed dumplings filled with beef mince, served with sour cream

Obr. 4 – Část jídelního lístku restaurace Loft N8 [18]

C. Příloha 3 – Restaurace Dnister

C.1 Část jídelního lístku restaurace Dnister



Obr. 5 – Část jídelního lístku restaurace Dnister [19]

D. Seznam použité literatury příloh

- [15] Jídelní lístek - hlavní jídla. *Pirohy - Chutnoff* [online]. ©2014-2019 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.chutnoff.cz/jidelni-listek/hlavni-jidla.html>
- [16] Jídelní lístek - pirohy. *Pirohy - Chutnoff* [online]. ©2014-2019 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.chutnoff.cz/jidelni-listek/pirohy.html>
- [17] Jídelní lístek - pirožky. *Pirohy - Chutnoff* [online]. ©2014-2019 [cit. 2019-04-06]. Dostupné z: <http://www.chutnoff.cz/jidelni-listek/pirozky.html>
- [18] Jídelní lístek; Loft N8 Prague. *Loft N8 Prague; Restaurant & Shisha Lounge* [online]. [cit. 2019-01-06]. Dostupné z: <http://www.loftn8.com/jidelni-listek/>
- [19] Menu CZ. *Restaurace Dnister* [online]. [cit. 2019-04-06]. Dostupné z: <http://restaurace-dnister.cz/menu-cz.html>