

**FILOZOFICKÁ FAKULTA UNIVERZITY PALACKÉHO V OLMOUCI**

KATEDRA SLAVISTIKY

**SLADKÁ JÍDLA A NÁPOJE V RUSKÉ KUCHYNI**

(SE ZAMĚŘENÍM NA JAZYKOVOU ANALÝZU NÁZVŮ CUKROVINEK)

**SWEET MEALS AND DRINKS IN RUSSIAN COOKING**

(WITH RESPECT TO LINGUISTICS ANALYSIS OF THE NAMES OF SWEETS)

Magisterská diplomová práce

Vypracovala: Marie Dutková

Vedoucí práce: doc. Ludmila Stěpanova, CSc.

**Olomouc 2010**

## **Prohlášení**

---

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma: „Sladká jídla a nápoje v ruské kuchyni (se zaměřením na jazykovou analýzu názvů cukrovinek)“ vypracovala samostatně pod odborným dohledem vedoucího diplomové práce a uvedla jsem všechny použité podklady a literaturu.

V Olomouci dne 10. května 2010

.....

Marie Dutková

## **Poděkování**

---

Děkuji doc. Ludmile Stěpanové, CSc. za čas, který mi věnovala, za odborné vedení práce, cenné rady a připomínky, které mi během psaní diplomové práce poskytla.

# Obsah

---

<b>1 ÚVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2 RUSKÁ KUCHYNĚ</b> .....	<b>3</b>
<b>2.1 HISTORIE RUSKÉ KUCHYNĚ</b> .....	<b>3</b>
2.1.1 Přírodní podmínky.....	3
2.1.2 Přijetí křesťanství a tradice stravování.....	3
2.1.3 Kuchyně od 10. do 17. století.....	4
2.1.4 Ruská kuchyně od Petra I. do revoluce.....	5
2.1.5 Tradice stravování v porevolučním období.....	7
2.1.6 Současnost.....	9
<b>2.2 HLAVNÍ ZNAKY RUSKÉ KUCHYNĚ</b> .....	<b>9</b>
2.2.1 Prostředí.....	9
2.2.2 Zdroje.....	10
2.2.3 Uchovávání potravin.....	10
2.2.4 Suroviny.....	11
2.2.5 Technologické postupy.....	11
2.2.6 Sváteční a postní stůl.....	13
2.2.7 Sladká jídla.....	14
<b>2.3 STARORUSKÁ KUCHYNĚ Z POHLEDU DNEŠNÍ VÝŽIVY</b> .....	<b>15</b>
<b>2.4 TRADIČNÍ SLADKÁ RUSKÁ JÍDLA A DESERTY</b> .....	<b>15</b>
2.4.1 Kaše (каша).....	16
2.4.2 Bliny (блины).....	17
2.4.3 Oladi (оладьи).....	17
2.4.4 Pirožky (пирогы, пирожки).....	18
2.4.5 Vatrušky (ватрушки).....	18
2.4.6 Pončiky (пончики) a pyšky (пышки).....	18
2.4.7 Vareničky (вареники).....	19
2.4.8 Syrničky (сырники).....	19
2.4.9 Perník (пряник).....	19
2.4.10 Kuřja (кутья).....	20
2.4.11 Kulič (кулич).....	20
2.4.12 Pascha (пасха).....	21
2.4.13 Další sladká jídla – vařená.....	21
2.4.14 Další jídla – pečená či smažená.....	22
<b>2.5 TRADIČNÍ NÁPOJE RUSKÉ KUCHYNĚ</b> .....	<b>22</b>
2.5.1 Čaj (чай).....	23
2.5.2 Kvas (квас).....	23
2.5.3 Sbiteň (сбитень, збитень).....	24
2.5.4 Medok (мед, медок) a „ruská medovina“ (ставленный мед).....	24
2.5.5 Mošty (морсы) a ovocné šťávy (водицы).....	25
2.5.6 Kysel (кисель).....	25

2.5.7 Prostokvaša (простокваша).....	25
2.5.8 Další nápoje.....	26
<b>3 TEORETICKÁ VÝCHODISKA JAZYKOVÉ ANALÝZY.....</b>	<b>27</b>
<b>3.1 TYPY ONOMASTICKÝCH ROJMENOVÁNÍ.....</b>	<b>27</b>
<b>3.2 VLASTNOSTI CHREMATONYM.....</b>	<b>28</b>
<b>3.3 SÉRIOVÉ VÝROBKY V ONOMASTICE.....</b>	<b>28</b>
<b>3.4 OZNAČOVÁNÍ CUKROVINEK.....</b>	<b>31</b>
3.4.1 Označování čokoládových cukrovinek.....	31
3.4.2 Označování nečokoládových cukrovinek.....	31
<b>4 CUKROVINKÁŘSKÝ PRŮMYSL V RUSKU.....</b>	<b>34</b>
<b>4.1 HISTORIE VÝROBY CUKROVINEK.....</b>	<b>34</b>
<b>4.2 CUKROVINKÁŘSKÉ PODNIKY.....</b>	<b>36</b>
4.2.1 КФ "1 Мая".....	36
4.2.2 ЗАО ПКК "Азарт".....	37
4.2.3 ОАО "АККОНД".....	38
4.2.4 КФ "Амта".....	38
4.2.5 КФ "Большевик".....	39
4.2.6 ООО "Объединенные кондитеры".....	39
4.2.6.1 ОАО "Кондитерский концерн Бабаевский".....	39
4.2.6.2 МКФ "Красный Октябрь".....	41
4.2.6.3 ОАО "Рот Фронт".....	42
4.2.7 Шоколадная фабрика "Россия".....	42
4.2.8 Старооскольская КФ "Славянка".....	43
4.2.9 КФ "Ударница".....	43
4.2.10 Další společnosti.....	44
<b>4.3 NÁZVY CUKROVINKÁŘSKÝCH PODNIKŮ.....</b>	<b>44</b>
4.3.1 Ergonoma do roku 1917.....	45
4.3.2 Změny ergonym po revoluci 1917.....	45
4.3.3 Změny po ukončení občanské války.....	45
4.3.3.1 Motivace ideologií vládnoucí strany.....	46
4.3.3.2 Motivace zaměřením výroby a sídlem podniku.....	46
4.3.4 Ergonoma v demokratickém Rusku.....	47
4.3.4.1 Motivace zaměřením výroby a sídlem podniku.....	48
4.3.4.2 Další motivace.....	48
<b>5 MOTIVACE NÁZVŮ CUKROVINEK.....</b>	<b>49</b>
<b>5.1 ЕМРОНЫМА ЧИСТЕ ПОПИСНА.....</b>	<b>50</b>
5.1.1 Názvy podle surovin či příchutí.....	50
5.1.1.1 Cukrovinky s jednou příchutí.....	50
5.1.1.2 Cukrovinky s více příchutěmi.....	52
5.1.1.3 Uspořádání surovin.....	52
5.1.2 Názvy podle druhu cukrovinek.....	53
5.1.3 Názvy obsahující hodnocení výrobku.....	53

<b>5.2 EMPORONYMA PODMÍNĚNĚ SYMBOLICKÁ.....</b>	<b>54</b>
5.2.1 Názvy podle použitých surovin.....	54
5.2.1.1 <i>Ovoce a lesní plody</i> .....	54
5.2.1.2 <i>Mléko</i> .....	55
5.2.1.3 <i>Med</i> .....	55
5.2.1.4 <i>Ořechy a semínka</i> .....	55
5.2.1.5 <i>Dovozové suroviny</i> .....	56
5.2.2 Názvy podle tvaru nebo vzhledu.....	56
5.2.3 Názvy podle barvy.....	56
5.2.4 Názvy podle konzistence.....	57
5.2.5 Názvy zaměřené na účel výrobku nebo cílovou skupinu konzumentů.....	57
5.2.6 Názvy podle výrobce.....	58
5.2.7 Kombinovaný název.....	58
<b>5.3 EMPORONYMA SYMBOLICKÁ.....</b>	<b>59</b>
5.3.1 Kladné hodnocení.....	60
5.3.2 Příjemný pocit, příjemná situace.....	60
5.3.3 Touha.....	62
5.3.4 Vzácnost.....	62
5.3.5 Popularita.....	63
5.3.6 Zvědavost.....	64
5.3.7 Výtečné vlastnosti.....	64
5.3.8 Romantika.....	64
5.3.9 Vlastenectví.....	65
5.3.10 Příroda.....	66
5.3.10.1 <i>Fauna</i> .....	66
5.3.10.2 <i>Flora</i> .....	67
5.3.10.3 <i>Neživá příroda</i> .....	67
5.3.11 Pohádky, mytologie, nadpřirozeno.....	67
5.3.12 Označení osob.....	69
<b>5.4 CIZOJAZYČNÉ NÁZVY.....</b>	<b>69</b>
<b>5.5 CUKROVINKY URČENÉ PRO DIABETIKY.....</b>	<b>70</b>
<b>5.6 EMPORONYMA S NEJASNOU MOTIVACÍ.....</b>	<b>71</b>
<b>6 ZÁVĚR.....</b>	<b>73</b>
PE3IOME.....	77
SEZNAM OBRÁZKŮ.....	87
SEZNAM PŘÍLOH.....	88
SEZNAM ZKRATEK.....	89
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	90
PŘÍLOHA 1: SEZNAM ANALYZOVANÝCH ERGONYM.....	I
PŘÍLOHA 2: SEZNAM ANALYZOVANÝCH EMPORONYM.....	IV

# 1 Úvod

---

V této práci bychom chtěli čtenáře seznámit s částí ruské kuchyně, které se bohužel v česky psaných textech nevěnuje taková pozornost, jakou by si zasloužila. Jedná se nám o ruská sladká jídla a nápoje. Přestože totiž v ruské kuchyni řada sladkých jídel existuje, a jsou mezi Rusy oblíbená, v česky psané literatuře jsou preferovaná spíše jídla slaná nebo slané varianty jídel, které mají sladkou i slanou variantu.<sup>1</sup> Představíme tedy jak původní sladká ruská jídla, tak jídla, která mohou být připravována nasladko i naslano, větší pozornost však budeme věnovat sladkým variantám.

Jsme si samozřejmě vědomi toho, že podoba jídel, jejich chuťové vlastnosti i oblíbenost některých jídel se v průběhu staletí měnily. Pokusíme se alespoň částečně tento vývoj nastínit. Největší pozornost pak bude věnována posledním zhruba dvěma stům let, kdy se v Rusku rozvinula cukrovinkářská výroba. Budeme se věnovat jak cukrovinkářským firmám, tak cukrovinkám, které vyrábějí, a to zejména z onomastického hlediska.

Onomastika, tedy vědní obor zabývající se jmény a názvy, se primárně soustředí především na vlastní jména lidí (antroponyma) a místní názvy (toponyma). Zejména v posledních letech se však rozvíjí také její část zabývající se vlastními jmény lidských výtvorů (chrematonymy). Vlastní jména cukrovinkářských podniků (ergonyma) a vlastní jména cukrovinek (tedy sériově vyráběných výrobků – emporonyma) spadají právě do této oblasti. Ruská onomastika se k chrematonymům staví ostražitě, například emporonyma<sup>2</sup> dlouhou dobu za vlastní jména vůbec nepovažovala. Domníváme se proto, že práce na toto téma by mohla přispět k rozvoji diskuse a snad i zpracování tématu rozvinout.

---

1 Např. (Linhart 1972) nebo přepracované vydání (Linhart 1983).

2 Empononymum je termín užívaný v naší práci. Ruští jazykovědci užívají pro sériově vyráběné výrobky různá označení – товарный знак, словесный товарный знак, pragmonyma, pragmatonyma, krématonyma, chrematonyma. (Michálková 2007:28)

Cílem této práce je rozdělit analyzované názvy z hlediska onomastické motivace. Analýze bylo podrobena 505 emporonym<sup>3</sup>, názvů označujících jednotlivě balené bonbony, a 176 ergonym<sup>4</sup>, názvů ruských podniků zaměřených na výrobu cukrovinek a sladkostí. Názvy pro jazykovou analýzu jsme čerpali z internetových zdrojů. Názvy jednotlivě balených bonbonů jsme získali z online nabídkových katalogů, seznamů firemní produkce a internetových obchodů jednotlivých firem. Názvy cukrovinkářských podniků jsou převzaty z internetového portálu Konditerprom.ru, který shromažďuje a publikuje informace právě z oblasti cukrovinkářství, a také z webových stránek jednotlivých podniků.

Důvodem, proč jsme se vůbec začali zabývat ruskou kuchyní a cukrovinkami, je následující věta z knihy o chování Rusů, která však platí naprosto obecně o jakékoli světové kuchyni: „Порою кухня говорит о народе больше, чем слова национального гимна. Самый короткий путь к пониманию чужой культуры (как и к сердцу мужчины) лежит через желудок.“ (Сергеева 2005:63)

Věříme tedy, že následující práce přispěje nejen k poznání kulinářské historie a současné onomastiky, ale že českému čtenáři něco napoví i o ruské kultuře.

---

3 Příloha 2

4 Příloha 1



## **2 Ruská kuchyně**

---

### **2.1 Historie ruské kuchyně**

#### **2.1.1 Přírodní podmínky**

Ruská kuchyně se vyvinula na základě stravy venkovského obyvatelstva, které získávalo suroviny pro vaření ze svého nejbližšího a přirozeného prostředí, lovem či sběrem z přírodních zdrojů nebo z vlastního pěstování. Obtížné přírodní podmínky, kruté zimy a ohromné vzdálenosti si u ruského obyvatelstva vynutily soběstačnost v zásobování. Nebylo možné se spoléhat na přísun potravin z cizích zdrojů. I proto je pro ruskou kuchyni typické konzervování a nakládání, základem stravy jsou obiloviny, tedy rostliny poměrně nenáročné na pěstování i skladování.

„Zeměpisná poloha ruského státu na styku Evropy a Asie, tedy území Východoevropské roviny a později i Sibiře, zásadně předurčila mnohé z ruské historie, kultury i stravování.“ (Pešek 2007:167)

#### **2.1.2 Přijetí křesťanství a tradice stravování**

Zásadním prvkem, který měl vliv na formování ruské kuchyně bylo přijetí křesťanství. Původní ruské obyvatelstvo sice mělo určité stravovací návyky, pohanské svátky a s nimi spojená jídla, ovšem s přijetím křesťanství museli Rusové přijmout také velmi přísný postní systém, čímž byla omezena i možnost konzumování či kombinování některých potravin. Postních dní bylo v roce více než nepostních (podle pohyblivých svátků bylo postních dní v roce 192-216), kromě postů svátečních byly nařízeny i pravidelné posty v týdnu, vždy ve středu a v pátek, někteří lidé dodržovali navíc i půst v pondělí, tzv. andělský.

Aby nebyla postní strava příliš jednotvárná, byli Rusové donuceni rozvíjet recepty z těch surovin, které byly dostupné a zároveň bylo

dovoleno je konzumovat. Z toho důvodu se v tradiční ruské kuchyni rozvinul zejména způsob přípravy bezmasých jídel, především z mouky, krup a zeleniny nebo jídla z ryb.

### **2.1.3 Kuchyně od 10. do 17. století**

Ruskou kuchyni v tomto období kromě křesťanství obohatila a ovlivnila řada dalších národů, ať už to byli dobyvační Mongolové a Tataři nebo obchodní partneři ruských zemí, tedy obyvatelé Persie, Kavkazu, Orientu. Od těchto národů přijali Rusové nejen některé technologické postupy či receptury. Velký vliv měl především obchod, hlavně dovoz orientálního koření.

Když se v 16. století na jihu Ruska pohybovali Mongolové a vytlačovali ruské obyvatelstvo na sever, Rusové si s sebou tímto směrem odnášeli své zvyky a tradice, zároveň se však mísili se severským obyvatelstvem a přijímaly jeho zvyky a rysy severské kuchyně.

Obdobně byla ruská kuchyně ovlivněna především turkojazyčnými národy při dobývání Sibíře. Z jedné strany se Rusové snažili Sibiř rusifikovat, z druhé strany i Sibiř měla určitý vliv na Rusko. Ze Sibíře se v ruské kuchyni ujala především jídla, která byla svým charakterem Rusům blízká, tedy například pelmeně, vyrobené z těsta. Méně se již ujala technologická úprava smažením. Ta sice do ruské kuchyně pronikla, avšak byla užívána méně než tradiční úpravy, a to především vyššími vrstvami obyvatelstva, nižší vrstvy ji za svou nepřijaly.

Koncem tohoto období, na přelomu 16. a 17. století po období smuty, se začaly prohlubovat sociální rozdíly ve společnosti. Pomalu se začíná diferencovat také strava chudých a bohatých. Zatímco do té doby byla strava všech skupin obyvatelstva v podstatě stejná a rozhodovala především bohatost stolu a kvalita zpracování, po období smuty se strava bohatých stává komplikovanější a rafinovanější, její tradiční základ se pomalu mění. Tato změna byla způsobena mimo jiné technologickým

pokrokem, tedy změnou obdělávání půdy. To způsobilo vyšší výnosnost a zároveň tedy širší dostupnost řady surovin rostlinného i živočišného původu. Změny v jídelníčku bohatých se projevily zejména na sváteční a nepostní tabuli, některé změny a zpestření však zaznamenal i postní jídelníček. U postních jídel se jednalo zejména o úpravy nepostních jídel tak, aby mohly být konzumovány i v době postu (záměna masa za ryby, kaviár či jiné suroviny). Spojovacím článkem mezi kuchyní bohatých a chudých byla tradiční jídla z mouky, především pirohy. Ty nesměly chybět na žádném stole.

Řada zajímavých receptů pochází také z ruských středověkých klášterů, kde sice na jednu stranu byl striktně dodržován postní řád, na druhou stranu se zde velmi dobře vařilo. Z klášterních receptů můžeme uvést například rybu na klášterní způsob, sele opékané v těstíčku, medové koláčky a ovocné likéry.

#### **2.1.4 Ruská kuchyně od Petra I. do revoluce**

Další zásadní změny přišly za vlády Petra I. Velikého. Za jeho vlády, byla vedena řada válečných tažení, které byly zejména pro ruský venkov velmi vyčerpávající. Z venkova proudily potraviny, které živily armádu, armádu pak tvořili z části i mladí muži, odvedení z venkova. Na venkově tedy ubývalo nejen potravin, ale také pracovní síly, která by byla schopná nové potraviny vypěstovat. Vláda Petra I. údajně posunula ruský venkov ve vývoji o sto let nazpět. Na druhou stranu brambory, které zachránili Evropu i Rusko před hladomorem, přivezl podle legendy do Ruska právě Petr I. Zpočátku byly sice brambory odmítány některými konzervativci jako „ďáblové jablko“, postupně se však staly pro nejchudší obyvatelstvo stejně důležité jako chléb, nikdy však nepronikly do receptur svátečních pokrmů.

Dalším problémem, který existoval již dříve, ale v tomto období se projevil mnohem znatelněji bylo zásobování měst. Města byla existenčně závislá na vesnici, musela veškeré potraviny dovážet. V případě neúrody

vesničané hladověli, protože museli odvádět jídlo do měst. Takto vzniklé hladomory vesnici ještě více oslabily, v důsledku čehož nebyla schopná v příštím roce dosáhnout takových pracovních výkonů. Roztáčel se tak bludný kruh hladovění a krmení měst, ze kterého nebylo pro vesnici úniku. Za Petra I., kdy vesnice krmila města i armádu se důsledky tohoto problému projevily nejznatelněji.

Potraviny pro města se tedy získávaly z vesnic nebo se kupovaly. Pro městské obyvatelstvo bylo typické stravování v restauracích či různých levných jídelnách a vývařovnách. Kromě podniků pro lepší společnost ale bylo stravování v těchto zařízeních na velmi nízké úrovni. O něco lepší bylo stravování v Petrohradu, který byl na dovozu naprosto závislý.

S příchodem zahraničních kuchařů na ruský dvůr a také do šlechtických domácností se do Ruska pomalu dostávaly další nové suroviny, například rajčata, kakao a čokoláda. Po vzoru francouzské kuchyně se začalo do některých pokrmů používat místo kynutého těsta příležitostně také těsto listové. Další novinkou je užívání kvasnic místo kvásku do kynutého těsta, což zkrátilo přípravu kynutého těsta o několik hodin. I v Rusku velmi oblíbená zmrzlina má částečný původ v cizině. Tradiční ruská zmrzlina je v podstatě zmražené mléko, které se jemně nastrohané podávalo už v dobách Kyjevské Rusi. Na maslenicu<sup>5</sup> se na ruském venkově podávala směs mraženého tvarohu, zakysané smetany, cukru a rozinek. Evropská varianta zmrzliny se objevila v Rusku až v polovině 18. století. Z cizích zemí se do Ruska dostaly i další rozmanité suroviny, orientální koření, čaj, káva, vína a likéry.

V průběhu 18. a 19. století se stalo mezi movitým obyvatelstvem velkou módou dovážet si z cizích zemí suroviny pro vaření i personál. Do ruské kuchyně tak kromě nových surovin vstoupila i řada prvků evropské kuchyně, především kuchyně francouzské, rakouské a německé. Od dob

---

<sup>5</sup> Масленица, масляница – masopust, svátek, který se zachoval ještě z pohanských dob, jedná se o loučení se zimou a vítání jara. Během svátku se kromě zmíněné zmrzliny podávají na počest slunce také bliny.

Petra I. až do období napoleonských válek je pro Rusko typické téměř nekritické přejímání všeho evropského, především francouzského – používaly se suroviny z dovozu, na ruském dvoře pracovali francouzští vychovatelé, personál i kuchaři. Situace se změnila až po napoleonských válkách, které přinesly do Ruska jisté vystřízlivění a návrat k patriotismu. Zahraniční kuchaři však v Rusku působili dál, mapovali ruskou kuchyni a hrubé vesnické stravě dávali jemnější rysy vyššího stravování. „Inspirovány vysokou kuchyní jsou též novinky jako pudinky, krémové sladkosti, dorty, ale například také paštiky.“ (Pešek 2007:116) Zahraniční kuchaři také psali první kuchařské knihy o ruské kuchyni.

### **2.1.5 Tradice stravování v porevolučním období**

Stravování ruského obyvatelstva v revolučních letech bylo mírně řečeno velmi skromné. Válka vyčerpávala zemi i lidi a potravin nebylo nazbyt. Ani po revoluci se ale situace nezlepšila hned. „Centralizace potravinářské výroby v krátké době rozbila po staletí se utvářející mozaiku tvořenou souhrnem produkce drobných živnostníků, výrobců krup, perníku, rybářských družstev, mlékáren a tisíců stařenek prodávajících na trzích své domácí vareňje, solený špek či kvašené ryzce.“ (Pešek 2007:159) Vlivem centralizace výroby, restrukturalizace zemědělství a obecně nesmyslnou „organizací“ pěstování i výroby potravin tedy lid hladověl dál. Například se kvůli špatné koordinaci podzimních polních prací nestíhalo sklídit obilí, které zůstalo na poli a zapadalo sněhem. Zoufalí hladoví lidé, kteří jej pak v zimě vyhrabávali a jedli, hromadně umírali na selhání jater způsobené toxickými plísněmi z obilí. Centralizace výroby také snížila různorodost nabízeného sortimentu a obecně pestrou ruskou kuchyni ochudila. I řada regionálních specialit přestala být vyráběna nebo je nebylo možné vyrábět z důvodu nedostatku surovin, například omezení sortimentu mouky. „Regionální specifika ruské kuchyně přesto (v oslabené podobě) přetrvala dodnes – jako rozhodující se ukázaly především chuťové preference

místního obyvatelstva, které se pod vlivem regionálních jídelních variant formují od dětství a přetrvávají po celý život.“ (Pešek 2007:127)

Na druhou stranu s rozvojem dopravy se zlepšila možnost distribuce potravin. Po nějaké době se situace stabilizovala a životní úroveň v Rusku začala stoupat. Na stole se běžně začaly objevovat také potraviny, které byly pro předchozí generace chudšího obyvatelstva nepředstavitelným luxusem. Některá tradiční jídla se ale přestávají konzumovat, například sušené ovoce a podobné domácí výrobky nahradily průmyslově vyráběné čokoládové a ovocné bonbony. Obětí moderní doby je částečně také kvas, který je sice stále oblíbený, avšak v posledním století se ztratilo mnoho regionálních či domácích variant kvasu. Postupně se také oslabuje vazba na tradiční jídla, například svatební kurnik (piroh s kuřecí nádivkou, symbol plodnosti) nahradily sladké pirožky (pro sladký život novomanželů).

Společnost za poslední století prošla řadou změn, a to včetně změny životního stylu. V Rusku byla změna životního stylu navíc doprovázena změnou politického režimu. Ten kromě politického smýšlení obyvatel zásadně formoval i jejich smýšlení náboženské. Komunistický režim v Rusku se stavěl zásadně proti jakýmkoli náboženským projevům, tedy v podstatě proti tradičnímu chování Rusů. Veškeré církevní svátky navíc nahradily svátky politické, čímž se jejich náboženský charakter potlačoval a zároveň skrýval. Veškeré náboženské svátky se tak přesunuly z kostela do rodinného kruhu. Potlačování náboženství mělo samozřejmě vliv i na jídelníček – kromě oslabení vazeb mezi tradičními jídly a svátky se změna nejvíce projevila ve zvýšené konzumaci masa a masných výrobků. Tyto suroviny byly v této době dostupnější než kdykoli dříve a vzhledem k nedodržování tradičních postů bylo možno je i libovolně konzumovat.

Pešek shrnuje situaci v tomto období takto: „Diferenciace a rozkvět všech vrstev ruské kuchyně byl v tomto období vystřídán hladem a nouzí o základní životní potřeby /rozuměj období revoluce a první porevoluční roky/ ... Ruskou kuchyni čekaly po hladovém intermezzu dalekosáhlé změny. Srovnatelně hluboká proměna zasáhla ruskou jídelní kulturu s

přijetím křesťanství a rozdělením na masitou a postní stravu...“ (Pešek 2007:157)

### **2.1.6 Současnost**

V průběhu 20. století, zejména v jeho druhé polovině, byl na tradiční ruskou kuchyni vytvořen asi nejvyšší tlak. Vytvořením Sovětského svazu se do užšího kontaktu s Ruskem dostala řada asijských zemí a zemí východní Evropy. Po rozpadu Sovětského svazu, s otevřením hranic a ve spojení s globalizací a rozvojem komunikačních technologií se ruská kuchyně dostala do kontaktu prakticky s celým světem. Globální trendy, nadnárodní řetězce hotelů, restaurací a fastfoodů, zahraniční potraviny a zahraniční suroviny doslova zahltily ruský trh. Nyní zbývá jen doufat, že ruská kuchyně tomuto tlaku nepodlehne, obohatí se těmito kontakty a zároveň si zachová svoji osobitost. Historická zkušenost i dosavadní průběh tomu prozatím nasvědčují. Vedle mezinárodních fastfoodových řetězců typu McDonald's se objevují ruské fastfoody nabízející různé druhy pelmeňů či pirožky, boršč ani bliny nezmizely z jídelníčků ruských restaurací, vedle zahraničního zboží můžeme vidět na pultech obchodů i tradiční ruské výrobky, ruský chléb či kvas.

## **2.2 Hlavní znaky ruské kuchyně**

### **2.2.1 Prostředí**

„Již v nejstarším nám známém období ruské historie se projevil základní rys ruské kuchyně, které se po staletí postupně rozvíjely a nabývaly konkrétnější podoby. Pojítkem zajišťujícím kontinuitu byl především komplexní typ tradičního ruského zemědělství vycházejícího z možností přírodního prostředí“ (Pešek 2007:10)

Ruská kuchyně, tak jako Rusko samo, je velmi různorodá a pestrá. Ohromná rozloha Ruska a také jeho multikulturní prostředí se promítají i

do jeho kuchyně. Tradiční jídla i recepty se na různých místech Ruska mohou značně lišit, speciality se liší region od regionu.

V historii ruské kuchyně můžeme tyto vlivy pozorovat lépe než dnes, kdy není komunikace, dovoz surovin a obchod tak pomalou záležitostí jako kdysi. Obecně ale lze říci, že pro každou část Ruska jsou typické jiné potraviny (v oblasti bohaté na jezera a řeky dominovaly ryby, v zemědělských oblastech kvalitní obiloviny; pro Sibiř byl typický sběr plodin, lov a rybolov, na zemědělských produktech nebyli tolik závislí).

### **2.2.2 Zdroje**

Jak již bylo zmíněno výše, obyvatelé rozlehlé ruské země museli být v zásobování soběstační, a proto základ ruské kuchyně tvoří maso doma chovaných zvířat a suroviny, které je možné vypěstovat v podnebí mírného pásu nebo ještě chladnějším podnebí, dále potom suroviny získané lovem, rybolovem nebo sběrem.

Soběstačnost v pěstování potravin a chovu zvířectva je i dnes pro část ruského obyvatelstva nezbytná pro přežití, a to zejména na ruském venkově, Sibiři a obecně v odlehlých oblastech, které zejména v zimě nemohou spoléhat na pravidelné zásobování.

### **2.2.3 Uchovávání potravin**

Soběstačnost a samozásobování souvisí také s uchováváním potravin. Tomu byla věnována velká pozornost, protože nesprávné uchování potravin nebo špatné nakládání s nimi mohlo rodinu existenčně ohrozit. Na dlouhou zimu se tedy potraviny uchovávali solením, sušením, nakládáním v cukru, nakládáním do tuku, kvašením nebo zmrazením. Tyto postupy existovaly v různých podobách a kombinacích. Ruská kuchyně zná a používá prakticky všechny druhy konzervování, i když například uzení potravin se užívalo zřídka a kvašení velmi často – to už ale souvisí spíše s chuťovými preferencemi obyvatelstva.



Velmi důležitá byla organizace skladování, používání a přípravy surovin, tedy co, kdy a kolik jíst, aby se jídlo zbytečně nekazilo nebo aby rodina nehladověla. Důležité bylo také vyčlenit část kvalitního jídla pro těžce pracující (polní práce, senoseč, sklizeň) a také na tradiční sváteční jídla.

#### **2.2.4 Suroviny**

Základními surovinami ruské kuchyně jsou suroviny, které je možné získat rybolovem, lovem, sběrem nebo zemědělskou činností a chováním domácích zvířat v podmínkách ruského klimatu. Nehledě na regionální rozdíly byly základními surovinami především ryby, houby, lesní plody, zelí, červená řepa, sezónní zelenina, vodnice (později nahrazena bramborami), ředkev, mrkev, smetana (sladká i kysaná), med a obiloviny jako žito, pšenice, ječmen, pohanka, jáhly a proso. Maso se na jídelníčku až do poloviny 20. století vyskytovalo poměrně zřídka, navíc jen na stolech bohatých vrstev obyvatelstva. Svědčí o tom nižší stupeň rozvoje této oblasti ruského hospodářství. Bylo to způsobeno zejména přísnými postními pravidly. Z masitých jídel tak dominují především jídla z ryb – ty bylo možné konzumovat častěji. Jako dochucovadla se používaly především zelené bylinky, kopr, křen, česnek a cibule. Mavitější si pak mohli dovolit i dovozové orientální koření.

#### **2.2.5 Technologické postupy**

„Přednosti ruské kuchyně jsou skryty i v životní moudrosti, která dokazuje, že úspěch se mnohdy neskývá ve složitosti, ale v jednoduchosti dovedené k dokonalosti.“ (Linhart 1893:7) To říká Linhart v úvodu kuchařky Ruská kuchyně a v mnohém s ním lze souhlasit. Obdobně se s přihlédnutím na ruské tradice a charakter vyjadřuje i Sergejeva: „Надо знать, что русская кухня основывается не на искусстве, а на традициях, на обычаях, и поэтому кушанья в ней более просты и рациональны. Это можно оценить и как бедность и как отсутствие кулинарной фантазии.“

Но можно рассматривать такой подход как приверженность русских к своим обычаям, как знак их скромности в обыденной жизни.“ (Сергеева 2005:64) Je však nutné dodat, že často velmi jednoduché finální úpravě jídla předcházela neúměrně dlouhá předběžná úprava (srovnejme například složitost přípravy kaše a přípravy krup nebo mouky). „Pro obilninové a moučné pokrmy ruské provenience byl od nejstarších dob vždy charakteristický nepoměr mezi pracnou a časově náročnou předběžnou přípravou materiálu (mouky nebo krup) a následnou jednoduchou kuchyňskou úpravou.“ (Pešek 2007:22)

Z technologických postupů se v Rusku nejvíce využívalo vaření, méně již dušení a pečení. Z výše uvedených surovin se tradičně vyrábějí především různé druhy polévek a kaše. Tradičním technologickým postupem je však bezesporu příprava jídla v peci. Tento způsob úpravy se v Rusku tradoval po více než tisíc let. Rozlišovalo se několik druhů pečení v peci. Ihned poté, co se pec vyčistila, pekly se menší kousky pečiva tzv. na plný výkon, dále se rozlišovalo pečení „před chlebem“ a „po chlebu“. Všechny tyto úpravy však probíhaly při klesající teplotě (protože v peci už nehořel oheň). To znemožňovalo kombinování různých úprav. Typické je dokončování jídla v chladnoucí peci přes celý den, pomalé prováření pokrmu při teplotě pod bodem varu. Tento velmi dlouhý způsob přípravy velmi dobře harmonizoval chuť jednotlivých ingrediencí. Velmi oblíbené bylo také zapékání. Ve chvíli, kdy tradiční ruskou pec nahradila kamna s plotnou a troubou, nebylo možné některé pokrmy dále připravovat, jiná se velmi výrazně změnila.

Používané technologické postupy také úzce souvisejí s oblíbenými jídly – jednalo se především o polévky a kaše (připravované přes den v chladnoucí peci) a pečené moučné pokrmy, hlavně z kynutého těsta, tedy především chléb, dále pak různé druhy pirohů, perníků apod.

Používané technologické postupy se zapisovaly do kuchařských knih až zhruba od 18. století. Do té doby se předávaly pouze ústně z matky na dceru nebo snachu. Protože se tyto receptury předávaly pouze ústně a

pokud byly zapsané, pak bez přesného uvedení množství surovin, není dnes možné uvařit přesně tak, jak jedli Rusové před tisíci lety. Kromě uvedených důvodů to znemožňuje i fakt, že za staletí se kromě receptu vyvíjely i jednotlivé suroviny. Ať už máme na mysli suroviny rostlinného nebo živočišného původu, je jisté, že za tisíc let se jejich chuťové vlastnosti změnily.

### **2.2.6 Sváteční a postní stůl**

Sváteční období se nejen v Rusku, ale prakticky všude na světě slaví zhruba ve stejném období. Zpočátku souvisely s přírodními cykly, střídání ročních období, slunovraty apod., křesťanské svátky pak později původní pohanské překryly. Obdobná změna proběhla i po revoluci, kdy byly náboženské svátky nahrazeny světskými. I přes změnu charakteru jednotlivých svátků se však dochovaly některé pohanské zvyky (barvení vajec, pečení perníčků). Přírodním cyklům tedy odpovídal i sváteční kalendář a s ním související postní systém.

Postní systém byl z hlediska potřeby živin postaven velmi logicky. Velikonoční a Vánoční půst spadají do chladného období roku, kdy není energetický výdej organismu tak vysoký a je třeba šetřit zásobami, Uspenský a Petrovský půst zase spadají na období, kdy je možná konzumace čerstvé zeleniny – jídelníček je tak i bez masa velmi pestrý.

Protože většina dní v roce byla postních, Rusové si poněkud jednotvárnou a fádni postní stravu různými způsoby zpestřovali. Kromě různých slaných, kyselých a kořeněných chuťových kombinací byla velmi oblíbená také sladká jídla. Na postním stole bohatších obyvatel se tak objevil například ovocný kompot, bramborové placky se švestkami či sušenými meruňkami, makový chléb, lesní plody s cukrem, ořechy, kandované mandle, rozinky, jeřabinová povidla, chalva, postní citrónový nebo malinový cukr, sladký kysel apod. U chudých se postní a nepostní strava příliš nelišila, protože maso bylo pro ně luxusní potravinou, ze sladkých jídel si však mohli pochutnat na pirozích se sladinkou, jahelné,

ječné, ovesné nebo pohankové kaši, ovocné nebo bobulové sladině, mrkvi, řepě v horké sladince, sladkých kyselech, moučné kaši, blinách, různých sladkých koláčcích nebo plněných sladkých pirozích, lesních plodech s medem či pernících.

Na svátečním stole se pak objevilo vše, co si obyvatelstvo běžně dovolit nemohlo. „Sváteční stůl měl především představovat hojnost v běžných dnech těžko realizovatelnou. Podávala se tedy jídla považovaná za kvalitativně nejlepší možná, pokud nebyl půst, pak především jídla masitá.“ (Pešek 2007:42) Některá sváteční jídla však s masem nemají nic společného, například vánoční kuřja nebo pro velikonoční svátky typické moučníky kulič a pascha (viz 2.4.12 Pascha (пасха)), které jsou velmi náročné jak na suroviny, tak i na přípravu. Přestože se nejedná o masité pokrmy, jejich výživová hodnota je vysoká.

Pro každý svátek bylo typické určité jídlo nebo moučník a i přes ohromnou rozlohu Ruska byl sváteční jídelníček překvapivě jednotný. Nejdůležitějším a symbolickým jídlem jak svátečního, tak i běžného či postního stolu byl chléb, jehož role je ve stravování všech slovanských národů nezaměnitelná.

### 2.2.7 Sladká jídla

„V každé době se lidé pochopitelně snažili vylepšovat a zchutňovat leckdy jednotvárnou stravu dostupnými pochutinami, které nemají jednoznačně sytící charakter, ale strava je bez nich fádni“ (Pešek 2007:26) Tento výrok sice souvisí především s používáním soli, slaných trav, octa, česneku, bylinek a koření obecně, avšak přeneseně jej můžeme uplatnit i pro jídla sladká. Nejdůležitějším sladidlem ruské kuchyně byl odedávna med lesních včel. Jedním z rituálních jídel na Rusi byla medová kaše, perníky se původně vyráběly především z medu a říkalo se jim медовый хлеб, oblíbené byly nápoje z medu nebo medovina. Kromě medu se na jaře užívala také sladká březová šťáva, dále různé ovoce či lesní plody, ať už čerstvé, sušené, proslazené nebo kvašené. K oblíbeným sladkým jídlům a

surovinám můžeme zařadit také ořechy, mák, či tvaroh. Velmi oblíbené byly nápoje ze zkvašených ovocných šťáv, které svou sladkokyselou chutí příjemně zaháněly žízeň.

### **2.3 Staroruská kuchyně z pohledu dnešní výživy**

Z hlediska nutričních hodnot můžeme tradiční ruskou kuchyni považovat za biologicky vyváženou a kvalitní. Bílkoviny byly zastoupeny v rybách, mléčných jídlech a obilninách, sacharidy v luštěninách a ovoci, tuky v rybách, mléce, rostlinných olejích a výjimečně i v mase. Staroruská strava byla bohatá i na vitamíny a minerální látky získané z ovoce, zeleniny a luštěnin. V zimě byl přísun vitamínu zajištěn konzumací uskladněné zeleniny, kysaného zelí nebo naklíčeného obilí či luštěnin. Oproti dnešní stravě obsahovala staroruská a obecně staroslovanská strava velké množství vlákniny (celozrnný chléb) a také cukrů s pomalým glykemickým indexem (jídla z celozrnné mouky, luštěniny).

Problémem staroruské kuchyně byl především nedostatek potravin. Jídla bylo obecně málo. Zdravému životnímu stylu příliš nepřispíval ani postní kalendář. Když přišly války nebo neúroda a přiděly jídla se ještě snížily, vyčerpaný organismus podlehl.

### **2.4 Tradiční sladká ruská jídla a deserty**

Důležitou roli v ruské kuchyni vždy hrála také sladká jídla, která jsou také předmětem této práce. Základem pro výrobu sladkých jídel jsou především různě upravené obiloviny ochucené medem a lesními plody, případně doplněné ořechy. S postupem času si své místo našly i další suroviny jako kysaná smetana, čokoláda a různé druhy ovoce.

Sladká jídla jsou snad ve všech kulturách nejvíce oblíbená u dětí. To souvisí pravděpodobně také s naší genetickou výbavou – instinktivně totiž rozeznáme, že co je sladké, není životu nebezpečné. Ostatní chuťové preference se získávají zkušeností a výchovou, tradicí. Protože sladká jídla

byla jediným zpestřením mírně jednotvárné postní stravy, je chuť na sladké u Rusů upevněna i tímto návykem. (Pešek 2007:127)

Rusové mají sladkosti rádi. „Заметим, русские – большие сладоежки, именно это у объясняет их традицию ходить в гости с тортом или конфетами...“ (Сергеева 2005:67) Oblíbené jsou nejen doma vyráběné pončiky, syrniky, bliny, sladké pirohy nebo vareniky, ale také různé průmyslově vyráběné sladkosti a cukrovinky jako čokoláda, bonbony, sušenky, vafle a zmrzlina. Dříve sladkosti reprezentovalo především čerstvé nebo sušené ovoce a lesní plody a výrobky z nich nebo například perníčky.

Sladká jídla jsou také součástí svátečního stolu, na velikonoce se připravuje tradiční kulič a pascha, na masopust (maslenicu) bliny, na Vánoce kuřja.

#### **2.4.1 Kaše (каша)**

Kaše patří mezi původní a nejstarší pokrmy ruské kuchyně, připravuje se z různých obilovin a luštěnin. Ruská kuchyně zná kaši pohankovou, hrachovou, krupicovou, ovesnou, rýžovou, kukuřičnou, dýňovou, kaši z pšenice, ječmene a krup (obilná zrna zbavená slupek). Do běžné obilné kaše se také někdy přidávaly luštěniny nebo mouka z nich připravená (zejména hrách a hrachová mouka). To zvyšovalo výživnost a biologickou hodnotu pokrmu a také to kaši dodávalo lepší chuťové vlastnosti. Kromě základní suroviny rozlišujeme jednotlivé druhy kaše také podle hustoty, některé kaše jsou téměř sypké, jiné jsou tekuté a řidké, samozřejmě existují i jinak husté kaše, vše záleží na způsobu a délce vaření pokrmu.

Kaše se připravovaly na mléce nebo na vodě, a přestože obecně jsou rozšířenější kaše slané, připravovaly se samozřejmě i kaše sladké, a to slazené medem, často s přidáním čerstvého nebo sušeného ovoce, rozinek, ořechů, máku či zavařeniny.

Kaše jako jedno ze základních jídel ruské kuchyně má na stole Rusů své místo prakticky denně, a to včetně dní svátečních. Kaše jako rituální jídlo nesměla chybět na křtinách, svatbách či jiných významných hostinách. Kdysi se dokonce používalo stejné slovo pro označení kaše a hostiny. Kaše také figuruje v řadě ruských přísloví.

### **2.4.2 Bliny (блины)**

Bliny jsou jedno z nejstarších ruských jídel a mají mnoho podob. Pravděpodobně se, jako chleba, vyvinuly z kašových placek. Jsou nejstarším pečeným moučným jídlem na Rusi, a také proto se asi postupně přetrafovaly v obřadní jídlo. Tradičně jsou spojovány především se svátkem maslenica. V předkřesťanských dobách byly díky svému kulatému tvaru symbolem slunce, protože jsou stejně jako slunce žluté, kulaté a horké.

Bliny jsou tenké placičky, které se podobají francouzským crêpes nebo českým lívancům a palačinkám. Dříve se pro jejich výrobu používaly různé druhy mouky, dnes se nejčastěji připravují z pšeničné mouky, méně často z pohanky či jiných obilovin. Podávají se s nejrůznějšími sladkými (ovocné, z lesních plodů, se zahuštěným proslazeným mlékem, s čokoládou, s tvarohem a rozinkami) i slanými náplněmi (zeleninová, špenátová, houbová, z ryb, z masa, se šunkou či sýrem, s kaviárem), polévají se rozehřátým máslem a přidává se kysaná smetana.

### **2.4.3 Oladi (оладьи)**

Lívanečky, tak by se asi daly jedním českým slovem popsat ruské oladi. Jsou to na pánvi, v malém množství tuku smažené placičky z palačinkového těsta. V ruské kuchyni se tradičně podávají s kysanou smetanou, případně se zavařeninou.

#### **2.4.4 Pirožky (пирогы, пирожки)**

Pirožky jsou taštičky z listového nebo kynutého těsta s náplní uvnitř, které se připravují naslano (plněné zelím, mletým masem, nádivkou z ryb, brambor, hub, sýra či šunky) nebo nasladko s lesními plody, jahodami, jablky, tvarohem, zavařeninou, mákem, ořechy, medem, březovou šťávou atd. Připravují se jak malé pirožky, zhruba velikosti buchty, tak velké pirohy, podobné závinu (z jedné dávky těsta je možné vytvořit asi dvanáct malých pirožků nebo jeden velký piroh).

Sladké pirohy se v posledních letech často podávají na svatebních hostinách. Sladký pirožek symbolizuje budoucí sladký život novomanželů. Dříve se pirožky připravovaly pouze z těsta kynutého, Rusové však používali více než deset druhů kynutých těst. Těsto listové se začalo používat až s příchodem francouzské kuchyně do Ruska.

#### **2.4.5 Vatušky (ватрушки)**

Vatušky jsou obdobou českých koláčů, kdy nádivka není uzavřena v těstě, ale položená na něm a zapečená. Kuličky z těsta se po vykynutí uprostřed lehce zmáčknou a vzniklý důlek se plní různými nádivkami, například tvarohovou. Takto připravené vatušky se pečou v troubě. vatušky jsou typickým jídlem na Sibiři, Uralu a na severu Ruska.

#### **2.4.6 Pončiky (пончики) a pyšky (пышки)**

Jedná se o sladký moučník z kynutého těsta smažený na másle. Bývá buď bez náplně nebo plněný sladkou náplní, zpravidla ovocnou (marmeláda, povidla, džem), sypaný moučkovým cukrem. Pyšky a pončiky jsou si navzájem velmi podobné, oba názvy bývají často zaměňovány, přestože jsou mezi těmito moučníky určité rozdíly. Jeden z moučníků je kulatého tvaru, druhý kulatého tvaru s otvorem uprostřed. Názory na to, který je který se různí. Obě varianty jsou obdobou českých koblížků.



### **2.4.7 Vareňiky (вареники)**

Vareňiky jsou půlkulaté taštičky z těsta vařené v horké vodě, plněné nejrůznějšími náplněmi, třešněmi nebo jahodami nasladko, bramborami, zelím nebo sýrem naslano, podávají se s kysanou smetanou a polité máslem. V podstatě se jedná o sladkou obdobu pelmeňů, ale bývají spojovány spíše s ukrajinskou kuchyní. Od pelmeňů se liší kromě původu především tvarem.

### **2.4.8 Syrňiky (сырники)**

Syrňiky, kterým se také někdy říká tvarožňiky (творожники), jsou vdolečky z tvarohového těsta smažené na oleji nebo pečené v troubě, podávají se s rozinkami, jablky, hruškami, mrkví, ořechy nebo bramborami, doplněné rozmačkaným lesním ovocem, zavařeninou, medem nebo kysanou smetanou. Jsou oblíbené zejména jako zákusek k čaji.

### **2.4.9 Perník (пряник)**

První perník se na Rusi objevil v 9. století a byl označován jako medový chléb (медовый хлеб), tehdy med tvořil téměř polovinu hmoty moučnicku a perník chutnal úplně jinak než dnes. Později z původního receptu ubylo medu a začalo se přidávat dovozové orientální koření (skořice, hřebíček, nové koření, pomerančová nebo citronová kůra, muškátový ořech, badyán, máta, anýz, zázvor aj.), které také dalo perníku jeho nynější název i chuť. Od 17. století můžeme v Rusku zaznamenat rozkvět perníkářství. Souvisí to nejen se zvýšením dovozu orientálního koření – perník se poměrně dobře skladoval, nekazil, a proto byl vhodný k prodeji. Od 19. století se pak perníčky vyráběly i průmyslově.

Perníky byly také dlouhou dobu jídlem užívaným při různých rituálech. K tomuto účelu byly vhodné zejména proto, že je bylo možné upéct v různých tvarech nebo se vzory (pečení perníku v dřevěné formě). „Bohatě zdobené perníky posypané rozinkami byly častým dárkem pro chudé ve dnech vzpomínky na zemřelé, ale i nezbytnou součástí městského svatebního stolu, kde nahradily tradiční kurnik a karavaj.“ (Pešek

2007:120) Po Vánocích nebo na Zelený čtvrtek se pekly perníčky ve tvaru zvířecích a lidských figurek, které se dávali jíst dobytku pro zdraví.

Perník má různé podoby a vyrábí se v řadě zemí světa. Do perníkového těsta se mohou přidávat ořechy, mandle, med, rozinky, ovocné šťávy, ovocné marmelády nebo povidla. V Rusku je proslulý především *Tulský perník (Тулский пряник)*.

#### **2.4.10 Kuťja (кутья)**

Kuťja je rituální zádušní slovanské jídlo, které se vaří a jí nejen na počest mrtvých, ale také jako sváteční jídlo při křtech, na Vánoce a na Nový rok. Kuťja symbolizuje sladký života na onom světě. Zrní, ze kterého je vyrobena, symbolizuje víru v obnovení života a vzkříšení mrtvých.

Je to kaše uvařená z celých zrn pšenice nebo rýže (zřídka jsou používány zrna jiných obilovin), politá medem, někdy doplněná rozinkami, ořechy, mákem, ovocem nebo zavařeninou.

#### **2.4.11 Kulič (кулич)**

Kulič je tradiční sladké jídlo podávané během velikonočních svátků. Jedná se určitý druh sladkého chleba, jakési bábovka charakteristického vysokého tvaru z tučného kynutého těsta s rozinkami, mandlemi, kandovaným ovocem. Kulič se sype moučkovým cukrem nebo polévá cukrovou polevou. Kromě toho se zdobí písmeny „ХВ“, tedy iniciály slov „Христос воскрес“. Snahou hospodyně je vždy upéct kulič co nejvyšší a kyprý, protože podle dávné pověry mohla jeho vizáž ovlivnit výnosnost obilí.

Během velikonočních svátků přinášejí věřící kuliče, spolu s paschou a zdobenými vejci, do kostela, kde je nechají posvětit, obdobně, jako se u nás na Velikonoce svěťí mazance a vejce. Protože je příprava kuliče náročná a drahá, v minulosti se připravoval pouze při významných svátcích, jako jsou Velikonoce, případně dožínky.

### 2.4.12 Pascha (пасха)

Pascha je nepečený tvarohový dezert s ovocem a ořechy, nechává se pouze v chladu zatuhnout ve speciální formě. Na základní „těsto“ se používá kromě tvarohu cukr, máslo, zakysaná smetana a šlehačka, tato hmota se doplní ořechy, mandlemi, sušeným či kandovaným ovocem. Pascha se podává se spolu se sladkým velikonočním chlebem – kuličem.

Stejně jako u kuliče je příprava paschy nákladná a náročná, proto byl v dřívějších dobách konzumován pouze na Velikonoce.

### 2.4.13 Další sladká jídla – vařená

- *баранки* – nejprve vařený a pak pečený výrobek z těsta, charakteristického tvaru
- *варенье* – ovoce konzervované v cukru, zavařenina; vyrábí se z drobného bobulového ovoce nebo jablek, hrušek apod.;
- *канон* – sladká rýžová kaše s medem a mákem, je to obdoba kuřji
- *клецки* – nočky
- *коливо* - sladká ječná kaše s medem, mákem a zavařeninou
- *кулага* – kašovitě jídlo ze směsi sladové a žitné mouky a drobného ovoce
- *лапша* – nudle
- *леваши, пастила* – ovocná pochoutka; způsob konzervace, kdy se ovoce svařené s medem nebo sladovým sirupem, vaří, prokváší a suší
- *мазунья* – sladká kaše z ředkvice mouky s medem nebo cukrovým sirupem a kořením
- *солomата* – kašovitě jídlo, velmi syté; jedlo se nasladko s ovocem nebo jen solené a omaštěné; typické pro agrární svátky jako dožínky

#### 2.4.14 Další jídla – pečená či smažená

- *витушки* – pečené spirálky z těsta
- *гречневик* – obilninové placky neutrální chuti, podávají se se zeleninou
- *драчена* – sladký nebo slaný vaječný nákyp, většinou ve tvaru placky, podávaný s mlékem nebo kyškou; od slovesa *дрочить*, které znamená nadýmat se, mazlit se – tedy jemný, kyprý výrobek
- *кобрижки* - druh perníků
- *крупеник* – sladký nákyp z pohankové nebo jahelné kaše; kaše se smísí s tvarohem, máslem, medem a smetanou a poté zapéká
- *левашники* – pirožky z nesladkého těsta s náplní z rozvařené levaši, většinou smažené
- *плюшки* – sladký moučník z kynutého těsta s mákem
- *сочни* – pečené vdolečky, někdy plněné tvarohovou náplní, neplněná verze se polévala olejovou emulzí (сокем)
- *хворост* – sváteční smažené pečivo (Boží milosti)
- *шаньги, шанежки* – druh pirožků ve tvaru koláčku s nádivkou shora
- *pečené kříže* - vyrábějí se ze sladkého těsta, pečou se při různých náboženských svátcích

### 2.5 Tradiční nápoje ruské kuchyně

Žádné menu není kompletní bez nápojového lístku, a proto ani náš popis ruské kuchyně by nebyl úplný, pokud bychom nevěnovali pozornost i nápojům. Nápoje typické pro ruskou kuchyni mají sladkou nebo sladkokyselou chuť. Všechny nápoje uvedené níže jsou pro Rusko typické. Bohužel konzumace některých z nich, především těch alkoholických, je již historickou záležitostí. Proč tomu tak je, vysvětluje na stránkách knihy o ruské kuchyni Pešek: „Vodka začala díky svým účinkům a návykovosti

zejména ve městech pomalu, ale jistě vytlačovat tradiční alkoholické nápoje.“ (Pešek 2007:91)

### **2.5.1 Čaj (чай)**

Jedním z tradičních ruských nápojů je bezesporu čaj, a přestože Rusko je obecně spojováno především s konzumací vodky, čaje Rusové vypijí mnohem víc. Čajovník se v Rusku pěstuje teprve od roku 1833, ale čaj se zde konzumoval mnohem dříve. Sušené čajové lístky byly v té době dovážené z Číny. Ještě před čajem byl především na Sibiři obdobným způsobem připravován výluh ze zfermentovaných lístků badanu<sup>6</sup>. Samovar na dřevěné uhlí byl dlouhou dobu nedílnou součástí ruských domácností. V dnešní době jej však vytěsňují elektrické samovary, rychlovarné konvice a další moderní elektrické přístroje.

Čaj se stal v Rusku velmi oblíbeným, a proto asi nikoho neudiví, že si Rusové vytvořili i vlastní specifický způsob jeho pití a přípravy. Přípravu čaje, kdy se v samovaru ohřívá zároveň velmi silný čaj a horká voda, kterou se čajový koncentrát ředí, jsme již zmínili. Zvláštností pak je, že čaj se nesladí v šálku, ale přikusuje se k němu sladká zavařenina nebo se pije přes cukr. To znamená, že se kostka cukru vloží do úst a pak se teprve zapíjí čajem. Ruský cukr má tvrdší strukturu a proto tento způsob pití čaje umožňuje.

### **2.5.2 Kvas (квас)**

Kvas je velmi oblíbený nápoj, a to nejen v Rusku, ale i v okolních zemích, vyskytuje se v mnoha podobách, s různými příchutěmi. První kvasy vznikly pravděpodobně prokvašením rozředěného těsta. Nyní je základem kvasu zkvašená směs sladového těsta, mouky a vody, tento zkvašený základ se naředí vodou spolu s kvasnicemi a cukrem a poté se vše uvaří. Je možné do kvasu přidávat různé aromatické přísady jako ovoce, ovocné šťávy, třešně, jahody, maliny, citron, rozinky, zázvor nebo mátu. Dříve byly kvasy

---

<sup>6</sup> Badan sibiřský – *Saxifraga crassifolia*

ještě různorodější než dnes, připravovaly se na sladové, moučné, chlebové či zeleninové bázi, a to podomácku. S průmyslovou přípravou kvasu a centralizací výroby tradiční domácí příprava prakticky vymizela a zároveň s tím se snížila i kvasová pestrost.

Někdy se kvasu říká dětské pivo, protože obsahuje malé množství alkoholu, které je ale přijatelné i pro děti. Kvas je ale populární u všech generací. Prodává se většinou nefiltrovaný, takže v něm zůstávají kvasnice, a proto má vysoký obsah vitamínu B.

Kvas se používá také pro přípravu studených ruských polévek.

### **2.5.3 Sbiteň (сбитень, збитень)**

Jedná se o starý ruský horký nápoj připravovaný z vody, medu, bylinek a koření, nejčastěji třezalky, šalvěje, bobkového listu, zázvoru. Svařený med a bylinkový odvar se uchovávali ve dvou oddělených nádobách. Obě složky se míchaly těsně před konzumací.

Sbiteň se pil zejména v zimním období, na zahřátí nebo jako prevence proti nachlazení. Stejně populární variantou tohoto nápoje byla jeho studená verze vhodná pro uhašení žízně v horkých letních dnech nebo při pobytu v tradiční ruské lázni (баня). V současné době se objevily pokusy o jeho opětovnou popularizaci, avšak faktem zůstává, že od Říjnové revoluce popularita tohoto nápoje značně klesla.

### **2.5.4 Medok (мед, медок) a „ruská medovina“ (ставленный мед)**

Medok a „ruská medovina“ bývají někdy zaměňovány, avšak rozdíl mezi nimi je jasně patrný zejména vzhledem k množství obsaženého alkoholu. Medok je nápoj vyráběný z vody, malého množství medu a chmele, někdy s přidáním ovocných šťáv nebo vývaru z bylin, vyráběný mírným zkvašením. Ruská medovina neboli stavlennyj med se vyrábí také z vody, medu a chmele, ovocných šťáv či bylin, ale hlubokým prokvašením,

jedná se tak o velmi silný alkoholický nápoj, je v něm obsaženo velké množství medu a přidávají se ovocné šťávy.

### **2.5.5 Mošty (морсы) a ovocné šťávy (водицы)**

Морс neboli česky mošt je jemně kvašený nápoj z ovocných šťáv, které se ředí vodou. Ředění je možné v různých poměrech. Pro přípravu moštů se užívalo zejména drobné bobulové ovoce, jako lesní jahody, maliny, brusinky. Z ovoce konzervovaného alkoholovým kvašením bylo možné připravit tento nápoj i v zimě.

Podobně se připravuje i nápoj z čerstvé nebo kysané zelné šťávy. Šťáva se povaří s malým množstvím cukru.

### **2.5.6 Kysel (кисель)**

Kysel je sladký nápoj připravený ze sušeného nebo čerstvého ovoce nebo lesních plodů. Nápoj se mírně zahušťuje bramborovou škrobovou moučkou. Je možné kysel připravit i z mléka, pak se většinou zahušťuje kukuřičnou škrobovou moučkou. Původně byl nápoj opravdu nakyslý a vyráběl se z ovsa, otrub či hrachu. Výše popsáný způsob zahušťování škrobem je novodobou záležitostí.

Pešek kysel charakterizuje jako „...staroruský sladký či slaný rosol řídké konzistence (připomínající dnešní škrobový pudink bez mléka).“ (Pešek 2007:188)

### **2.5.7 Prostokvaša (простокваша)**

Prostokvaša je mléčný nápoj, který se vyrábí z převařeného plnotučného mléka. Do mléka se přidávají bakterie mléčného kvašení. V domácích podmínkách je to například chlebová střídkka, protože bakterie v ní obsažené vyvolají proces kvašení.

### 2.5.8 Další nápoje

- *березовец* – březová míza, získávala se na jaře, používala se k výrobě sladkých nápojů nebo do sladkých jídel
- *брага* – slabě alkoholický nápoj vyráběný ze zkvašené rozředěné sladinky, v podstatě slabé pivo
- *сыта* – med nebo sladový sirup s vodou, nápoj podávaný ke sladkým kaším



## **3 Teoretická východiska jazykové analýzy**

### **3.1 Typy onomastických pojmenování**

Onomastika je nauka o vlastních jménech, neboli propriích. Jako samostatný vědní obor se onomastika vyčlenila až v druhé polovině 20. století, avšak velkou roli hrála již dříve v rámci lingvistiky nebo jako pomocná věda historická. Nejvíce pozornosti je v onomastice věnováno vlastním jménům živých bytostí (antroponyma) a zeměpisným názvům (topononyma). Vydělují se i další onomastické kategorie<sup>7</sup>, které však zpravidla náleží k jednomu z výše uvedených směrů nebo se jejich zkoumání nevěnuje taková pozornost.

---

<sup>7</sup> Charakteristiky některých nejčastěji užívaných typů vlastních názvů (čerpáno z přednášek Zagadnienia slowiańskiej onomastyki, vedl dr hab. Oleh Belej):

Bionyma – jména živých objektů

Etnonyma – názvy etnických skupin, národů, kultur

Theonyma – jména bohů

Choronyma – názvy velkých přírodních i umělých administrativních celků

Hydronyma – názvy a jména vodních toků, řek, oceánů, jezer, ledovců, rybníků, močálů, vodstev

Oronyma – vlastní jméno tvaru vertikální členitosti povrchu zemského i mořského dna

Oikonyma – místní jména vztahující se k obývaní, tj. jména měst, obcí, osad, sídel

Chrematonyma – vlastní jména lidských výrobků a výtvorů nefixovaných v terénu, podrobněji viz [3.2 Vlastnosti chrematonym](#)

Zoonyma – vlastní jména zvířat

Astronyma, kosmonyma – vlastní jména objektů mimo Zemi, např. planet, hvězd (někteří jazykovedci vyčleňují kosmonyma zvlášť jako vlastní jména pouze pro zóny kosmického prostoru, galaxie, souhvězdí apod.)

### **3.2 Vlastnosti chrematonym**

Jedním z nejmladších odvětví onomastiky je chrematonymika. Ve srovnání například s antroponymy nebo toponymy se ale názvy z této oblasti objevily mnohem později, s rozvojem průmyslové výroby. Chrematonyma jsou unikátní také v tom, že oproti jiným, starším názvům jsou tvořena nově, a proto se do nich promítají veškeré dosavadní onomastické poznatky a zkušenosti, ale také aspekty propagační, exportní, společenské, vlastnosti pojmenovaného předmětu a další individuální aspekty či náhodné vlivy. V současnosti je této oblasti věnována poměrně velká pozornost, i když její chápání a pojetí není prozatím jednotné. „Na základě různých tradic jednotlivých onomastických škol ... vzniklo několik rozdílných terminologických systémů. ... v současné onomastické terminologii vládne značná nejednotnost.“ (Harvalík 2008:45)

### **3.3 Sériové výrobky v onomastice**

Předmětem této práce jsou především názvy cukrovinek, tedy obecně řečeno sériových výrobků, jejichž pozice v onomastice také není zcela jasně určená. Nejednotný je už přístup k názvům sériových výrobků a odpověď na dotaz, zda je možné názvy sériově vyráběných výrobků považovat za jména vlastní. Obecně tento problém shrnuje Harvalík: „Nejednotný pohled na onomastickou problematiku dokládá mj. chápání toho, co je a co není vlastní jméno. Postoje onomastiků se v tomto bodě rozcházejí v závislosti na tom, jakou školu tito badatelé reprezentují. ... Hlavní problémy ... spočívají v užívání několika různých termínů pro tentýž jev či typ jmen, v různé obsahové náplni jednoho a téhož termínu v různých onomastických školách a dále v konkurenci mezinárodních a domácích termínů.“ (Harvalík 2008:46)

Zatímco česká onomastika se k názvům sériových výrobků staví vstřícně a až na výjimky je přijala za vlastní názvy, v Rusku jazykovědci nevěnovali sériovým výrobkům takovou pozornost a část je vůbec za vlastní

jména nepovažovala. Tento přístup můžeme částečně odůvodnit dlouhodobým vlivem plánované ekonomiky a velmi nízkou konkurencí výrobků na ruském trhu. V ekonomickém prostředí, kde se výrobce nemusí snažit kupujícího zaujmout, není tak důležité, jak výsledný výrobek vypadá nebo jak se jmenuje. S rozvojem tržní ekonomiky a s přílivem lákavého zahraničního zboží role pojmenovovací a rozlišovací funkce výrobků stoupla a nabývá dále na významu. Snad i proto se v ruském prostředí začala věnovat sériovým výrobkům větší pozornost a jejich názvy jsou nyní považovány za specifický druh vlastních jmen.

Propria se obecně vyznačují tím, že mohou plnit některé funkce, a to především funkci pojmenovovací, identifikační a diferenciací.<sup>8</sup> Jako doplňkovou můžeme označit funkci emocionální a informativní. (Карпенко 1980:9-14) Někteří lingvisté nejsou zcela přesvědčeni o tom, že názvy sériových výrobků tyto funkce plní.

Přestože totiž názvy výrobků chtějí plnit pojmenovovací funkci, některé z nich jsou do značné míry založeny na apelativech, tedy popisu výrobku prostými slovy. „Między obu działami językowymi istnieje więc dość szeroki pas przejściowy i wiele określeń oscyluje między nomen proprium a appellativum.“ (Rospond 1976:14)

Druhým problémem je sériovost výroby, tedy že názvem není pojmenován individuální předmět, ale celá série, která může obsahovat tisíce kusů. Přesto však podle nás i název série výrobků plní individualizační funkci tím, že od sebe odlišuje jednotlivé série (nikoli tedy jednotlivé výrobky). Navíc, jak říká Šrámek: „Objektem je v onymii každý jev, každá realita, kterou je třeba z komunikativních důvodů propriálně určit.“ (Šrámek 1980:20)

Podrobněji se problematice zařazení názvů sériově produkováných výrobků věnuje ve své disertační práci L. Michálková. (Michálková

---

8 I zde platí, že různí lingvisté užívají různá pojmenování pro označení téhož. Podle našeho názoru je třeba jednotlivé funkce rozlišit, ale zároveň si uvědomujeme jejich úzké propojení.

2007:28-31) Srovnává zde nejednoznačně užívané termíny jako *chrematonymum*, *pragmononymum*, *pragmatonymum*, *krématonymum*, *товарный знак* a *словесный товарный знак*. Tyto termíny různí autoři užívají pro označení různých jmen vlastních, někdy bývají termíny vzájemně zaměňovány, někdy není jednotné ani užívání určitého termínu v jedné práci. Michálková nakonec navrhuje pro vlastní jména sériových výrobků užívat termín *emporonymum* (Michálková 2007:31), které je konkrétní a vychází z jednoznačného řeckého základu, což by v budoucnu mohlo zabránit jeho používání v různých významech.

Michálková také upravuje Majtánovu klasifikaci chrematonym, ze které budeme vycházet i my (Michálková 2007:32):

**0. chrematonymum** – VJ lidského výtvoru, který není fixován v terénu

**01. VJ společenského jevu**

011. chrononymum – VJ časového pojmu;

012. akcionymum – VJ dějinné události, akce;

013. faleronymum – VJ společenského ocenění;

**02. institucionymum/ergonymum** – VJ společenské instituce nebo zařízení – vojenských, politických, správních, hospodářských, školských, kulturních a církevních

**03. VJ výsledků společenské činnosti**

031. dokumentonymum/aktonymum – VJ diplomatického aktu;

032. ideonymum – VJ vědeckého, publicistického nebo uměleckého díla nebo jeho části;

033. unikátonymum – VJ jedinečného výrobku, předmětu;

034. porejonymum – VJ dopravního spoje;

035. emporonymum – VJ sériových výrobků;

### 3.4 Označování cukrovinek

Správné vymezení jednotlivých druhů sladkostí, a tedy správné porozumění podstatě pojmu v češtině je základem pro správné porozumění pojmu v cizím jazyce, tedy i předpokladem správného překladu. Stejně jako pojmy například z oblasti ekonomické mají své jasné definice, obdobně je tomu i u sladkostí a cukrovinek. Dle přesných technologických postupů si tedy v této kapitole definujeme jednotlivé druhy cukrovinek a určíme jejich správné ekvivalenty v ruštině.

#### 3.4.1 Označování čokoládových cukrovinek

Názvy čokoládových cukrovinek se do ruštiny překládají poměrně jednoznačně, zpravidla obsahují slova *шоколад*, *шоколадный*.

*čokoládové bonbony* – *шоколадные конфеты*.

*hořká čokoláda* – *натуральный шоколад*

*mléčná čokoláda* – *молочный шоколад*

*bílá čokoláda* – *белый шоколад*

*čokoládová poleva* – *шоколадная глазурь*

#### 3.4.2 Označování nečokoládových cukrovinek

U nečokoládových cukrovinek je situace složitější, protože podle druhu přípravy rozlišujeme řadu různých druhů.

**Kandyty** jsou nečokoládové cukrovinky, mají tvrdou konzistenci a sklovitý vzhled. Vyrábějí se v různých tvarech, v různých barvách, různě ochucené, plněné i neplněné. Základem při jejich výrobě je kandytová hmota<sup>9</sup>. V podstatě rozlišujeme tři typy kandytových bonbonů. Čiré neplněné kandytové bonbony, **dropsy**, označujeme rusky jako *карамель*, případně *карамель без начинки*. Druhým typem jsou **roksy**, cukrovinky z

<sup>9</sup> Kandytová hmota je amorfní cukerná hmota s velmi nízkým obsahem vody (1-3%), která se získá odpařením cukrosirupového roztoku o obsahu vody 20%. Obsah vody na konečnou hodnotu je snížen odpařením tak, aby nedošlo k vykryštalizování sacharosy ze silně přesyceného roztoku dříve než hmota ztuhne ochlazením.

matné neplněné kandytové hmoty, v Česku se z ní vyrábějí především lízátká. Rusky se pak bonbony z této hmoty označují jako *карамель леденцовая*. Posledním typem kandytových bonbonů je **furé**, u kterého tvoří kandytová hmota obal pro náplně různého druhu, například ovocné, likérové, tukové nebo sirupovité. Furé se v ruštině označuje jako *карамель с начинкой*.

Měkčí a pružnější než **kandyty** jsou karamely. Mimo jiné mají karamely typický „žvýkavý“ charakter. Při jejich výrobě se užívá kromě základních surovin (sacharosa, škrobový sirup, kondenzované mléko, tuk) i celá řada jiných, doplňkových surovin. Karamely mají narozdíl od kandytů matný vzhled. Do ruštiny můžeme tento název přeložit jako *карамель молочная*. Jednoslovný název se neužívá.

Cukrovinky typu **dražé** jsou většinou menší a mívají oblý tvar. Při jejich výrobě se cukerná nebo čokoládová hmota ve vrstvách nanáší na vnitřní surovinu. V ruštině i češtině se užívá francouzského výrazu *драже*.

**Želé** nebo také želatinové cukrovinky mají konzistenci tuhého gelu. Rozlišujeme želé ovocné (želírování je způsobeno ovocnou složkou) a želé s ovocnou příchutí (všechna ostatní). V ruštině se stejně jako v češtině užívá původně francouzského výrazu *желе*.

Pro výrobu **fondánových cukrovinek** se používají stejné suroviny jako při výrobě kandytové hmoty, avšak obsah vody je vyšší. V Rusku jsou fondánové cukrovinky velmi oblíbené a označují se jako  *помадка, помадные конфеты*. Z fondánové hmoty může být také vyrobena pouze náplň, tedy rusky  *помадная начинка*.

Různé druhy **pěnových cukrovinek (marshmallow)** vznikají šleháním cukerného roztoku. Existuje řada typů pěnových cukrovinek, které nejsou naprosto rovnocenné, proto na tomto místě uvádíme pouze ruské názvy v Rusku nejoblíbenějších pěnových cukrovinek, tedy *урус, зефир*.

Další druhy cukrovinek (na bázi cukru), drobných moučných cukrárenských výrobků a jejich názvy v ruštině uvádíme pouze výčtem:

**Griliáš** - грильяж

**Chalva** – халва

**Lékořicové cukrovinky** – лакричные конфеты

**Lízátka** – леденцы

**Marcipán** – марципан

**Měkký griliáš** – мягкий грильяж

**Nugát** - нуга

**Oplatky** – вафля

**Orientální cukrovinky** – восточные сладости

**Perník** – пряник

**Suchar** – галета

**Sušenky** – печенье

**Žvýkačky** – жевательная резинка, жвачка, жевачка

## **4 Cukrovinkářský průmysl v Rusku**

---

### **4.1 Historie výroby cukrovinek**

První cukrovinky se vyráběly již kolem roku 3400 př. n. l. ve starém Egyptě. Samozřejmě se tehdy ještě nejednalo o cukrovinky v dnešním slova smyslu, mimo jiné proto, že při jejich výrobě byl používán med a různé sladké rostlinné šťávy místo dnešního cukru. Ten se začal vyrábět až počátkem našeho letopočtu v Indii z cukrové třtiny.

Zásadní změna ve výrobě cukrovinek proběhla v 16. století, kdy byly z Ameriky do Evropy přivezeny nové suroviny, zejména kakao. Do Ruska se pak tyto suroviny dostaly o něco později, jejich užívání se pak více rozšířilo v 18. století, pro které bylo typické využívání nejen služeb kuchařů z ciziny, ale také nových, dovozových surovin. Jednalo se však o suroviny velmi drahé, které byly přístupné jen majetným vrstvám obyvatelstva. Z importovaných surovin se vyráběly především „léčivé“ cukrovinky. Léčivé účinky byly připisovány jak čokoládě (léčení depresí, rychlejší hojení ran), tak třtinovému cukru, který se využíval k proslazování léčivých rostlin nebo k výrobě sirupů. Třtinový cukr byl později v Evropě nahrazen cukrem z náhražkové domácí cukrové řepy. V Rusku se zejména na vesnici v postních dnech užíval pouze med. Používání rafinovaného cukru bylo považováno za hříšné nehledě na jeho rostlinný původ. Při jeho výrobě se totiž údajně používaly živočišné produkty.

Sladké jídlo ale hrálo významnou roli především jako zpestření jídelníčku. Oblíbené bylo zejména čerstvé nebo sušené ovoce, ovoce v cukru nebo kompotované, ovocné šťávy a nápoje, medová jídla a nápoje. Postupně tradiční cukrovinky začaly vytěsňovat cukrovinky dnešního typu, jejichž výroba v Rusku je již od počátku na velmi vysoké úrovni. Cukrovinky dnešního typu jsou původem většinou z Francie, kde se začaly vyrábět v 17. století. Řada cukrovinkových názvů neutají svůj francouzský



původ ani dnes, a to jak v češtině (želé, dražé, nugát, griliáš), tak i v ruštině (желе, грильяж, пралине) či jiných jazycích.

Zatímco původně bylo cukrovinkářství doménou lékárníků a o něco později se cukrovinky vyráběly v menších rodinných dílnách, v druhé polovině 19. století se v cukrovinkářské výrobě začaly pomalu hlásit o slovo stroje, které se postupně zaváděly zhruba do přelomu 19. a 20. století.

Po první světové válce, revolučních letech a nastoupení komunistického režimu k moci se situace v cukrovinkářství i podnikání obecně radikálně změnila. Výrobní závody byly znárodněny, menší podniky sloučeny s většími, mnoho podniků bylo nuceno ukončit výrobní činnost. Řada podniků byla přejmenována, některé i vícekrát, původní majitelé podniků byli zbaveni svých funkcí a v lepším případě mohli v podnicích zůstat jako pracovníci na vyšších pozicích, v cukrovinkářství si to situace částečně vyžadovala, protože jen majitelé firmy byli dokonale obeznámeni jak s provozem, tak s výrobou jednotlivých cukrovinek, recepturami apod. V období od první světové války do padesátých let také řada cukrovinkářských podniků přešla na jiný typ výroby, ke kterému byla přinucena částečně poptávkou trhu a ekonomickou situací obyvatelstva, částečně potřebami armády. Zpravidla se jednalo o výrobu výživných potravinových koncentrátů.

Další inovací z hlediska socialistického hospodářství byla nucená specializace podniků na určitou produkci: Tato specializace byla určena direktivně shora a z ekonomického hlediska se nejednalo o příliš efektivní krok. Kvůli specializaci podniků se stěhovaly stroje a bohužel byly na čas zapomenuty i některé unikátní nebo tradiční receptury. V rámci specializace se tak například čokoláda mohla určitou dobu vyrábět pouze v podniku "Красный Октябрь", sušenky v podniku "Большевик", cukrovinky z kandytové hmoty v podniku "им. Бабаева".

## 4.2 Cukrovinkářské podniky

V Rusku působí řada menších i větších cukrovinkářských podniků, ale na to, abychom popsali všechny není v této práci prostor a ani by to nemělo smysl. Budeme se tedy podrobněji zabývat jen některými velkými a staršími podniky, na nichž si můžeme všimnout historického vývoje názvů těchto podniků.



Obrázek 1: Loga cukrovinkářských společností

### 4.2.1 КФ "1 Мая"<sup>10</sup>

Společnost byla založena v roce 1894 ve městě Kanavino. Až do zestátnění podniku v roce 1931 se podnik perspektivně rozvíjel. V roce 1931 se také změnil název firmy na "Витаминно-кондитерская фабрика 1 Мая". Společnost v té době vyráběla ovocné náplně do bonbonů z lesních

<sup>10</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

plodů, které pěstovala na vlastní plantáži. Stejně tak dřevěné obaly a i další polotovary si společnost vyráběla sama. Za války byla činnost firmy značně omezena a pozměněna ve prospěch a na podporu fronty. Od sedmdesátých let do roku 1991 byla společnost součástí sdružení "Кондитер" (nyní "Объединенные кондитеры"). Za dobu svého působení, zejména v devadesátých letech, podnik změnil několikrát název ("Карамель", "Нижегородская карамель"), v roce 2002 se ale nakonec vrátil ke svému původnímu názvu.

#### **4.2.2 ЗАО ПКК "Азарт"<sup>11</sup>**

Společnost ЗАО "Первый кондитерский комбинат "Азарт" je jednou z nejstarších společností vyrábějících cukrovinky v Rusku. Byla založena v roce 1848 a za tuto dlouhou dobu několikrát změnila název. Dodávala své výrobky i na carský stůl. V období první světové války společnost přečkala výrobní krizi a pokračovala ve výrobě i po roce 1917. V 60. letech se společnost stala vedoucí firmou sdružení "Ленкондпром", kam patřily také cukrovinkářské společnosti "им. К. Самойловой", "им. Н. К. Крупской", "Выборгская" a "Боровичская". V té době sdružení vyrábělo 468 druhů cukrovinek. V 70. letech společnost poměrně úspěšně překonala krizi vzniklou z nedostatku surovin, především kakaových bobů. Nejen že v této době rozšířila produkci o několik dalších výrobků a zvýšila obrát, ale později byla také specialisty firmy vyvinuta nová receptura zpracování čokoládové polevy s přidáním mletých hroznových semen jako náhražky za kakaové boby. Tato nová receptura má mimo jiné i blahodárné účinky na lidský organizmus. V tomto směru se také dále rozvíjí nový sortiment společnosti, nové výrobky často obsahují výtažky z léčivých bylin nebo jiné, zdraví prospěšné látky. V 80. letech bylo sdružení rozpuštěno a jednotlivé firmy se osamostatnily. Po změně režimu, v roce 1992, byla společnost změněna na akciovou. Od května roku 2009 společnost znovu navázala spolupráci s cukrovinkářským podnikem "им. Н. К. Крупской". V prostorách tohoto podniku se vyrábí produkce firmy

<sup>11</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

"Азарт" a společnost "им. Н. К. Крупской" je také výhradním distributorem sortimentu firmy "Азарт".

#### **4.2.3 ОАО "АККОНД"<sup>12</sup>**

Společnost "АККОНД", celým názvem ОАО "Чебоксарская кондитерская фабрика "Акционерный коллектив кондитеров", sídlí v Чебоксару, hlavním městě Čuvašska, a byla založena v srpnu roku 1943 pod původním názvem "Чебоксарская кондитерская фабрика". V současnosti vystupuje na trhu pod názvem ОАО "АККОНД". Firma vyrábí různé druhy pamlsků s více než čtyřmi sty názvy. Jedná se o různé druhy bonbonů, vafle a sušenky, kterých je společnost schopna vyprodukovat i sto tun za pouhých 24 hodin. Za nejprestižnější z produkce firmy jsou považovány bonbony Леди день, Леди ночь a Птица дивная. Asi čtvrtina produkce společnosti se prodá v Čuvašsku, asi desetina v Moskvě a okolí, zhruba pět procent produkce se vyváží za hranice. Společnost ОАО "АККОНД" jako jediná v Rusku vyrábí měkké žvýkácí bonbony.

#### **4.2.4 КФ "Амта"<sup>13</sup>**

"Амта" je jedním z největších cukrovinkářských podniků v Burjatsku. Výrobky firmy jsou poměrně oblíbené mezi spotřebiteli v Sibiřské oblasti a na Dálném východě. Pod současným názvem firma existuje od roku 1995. Firma byla vytvořena jako sdružení menších cukrovinkářských podniků ve městech Ivolginsk, Ulan-Ude a Targabatay

Společnost vyrábí sladkosti pod více než 250 názvy, jedná se o čokoládové bonbony, bonboniéry, furé, sušenky, oplatky, zákusky, dorty a želé. Při výrobě se používají lesní plody ze Sibiře a piniové oříšky z oblasti Bajkalu. U všech surovin je kladen důraz na ekologické pěstování.

---

<sup>12</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

<sup>13</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

#### **4.2.5 КФ "Большевик"<sup>14</sup>**

Společnost "Большевик" je jednou z nejstarších cukrovinkářských společností v Rusku, byla založena již roku 1855 francouzským podnikatelem. Název Большевик firma dostala až v roce 1924 na počest pracovníků firmy, kteří se aktivně podíleli na revoluci. V současnosti se podnik specializuje na výrobu cukrovinek – sušenek, vaflí, oplatek, dortů a zákusků. Kromě toho do roku 1927 společnost vyráběla také mýdlo a kosmetiku. Ani za komunismu nezaznamenala útlum, ale naopak se dále rozvíjela a obohacovala výrobu novými technologiemi. V roce 1994 se firma stala součástí společnosti Danone a v roce 2007 pak součástí společnosti Kraft Foods.

#### **4.2.6 ООО "Объединенные кондитеры"<sup>15</sup>**

Koncern "Объединенные кондитеры" je největším seskupením cukrovinkářských firem v Rusku, ve kterém drží většinový podíl ruská investiční korporace "Гута".

Společenství "Объединенные кондитеры" Vyrábí všechny druhy cukrovinek a může se pochlubit nejznámějšími značkami na ruském trhu. Jsou to například značky Вдохновение, Мишка на Севере, Аленька, Красная шапочка nebo Птичье молоко. Proslulý je také perník z Tuly – Тульский пряник.

##### **4.2.6.1 ОАО "Кондитерский концерн Бабаевский"**

Tato firma je nejstarší cukrovinkářskou firmou holdingu "Объединенные кондитеры". Společnost se sídlem v Moskvě byla založena v roce 1804 a ihned se proslavila především cukrovinkami z meruněk nebo s meruňkovou příchutí. Proto celá rodina přijala jméno Абрикосов a

<sup>14</sup> Společnost nevyrábí jednotlivě balené bonbony, názvy výrobků této firmy proto nejsou součástí jazykového rozboru.

<sup>15</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

rodinná firma vystupovala pod názvem Товарищество "Абрикосов и сыновья". Jak se rozrůstala rodina Abrikosových, rozrůstala se i jejich podnikatelská činnost. Úspěchu mimo jiné pomáhala také reklama (reklamní poutače, letáky, drobné dárky) a dobře proškolený personál prodejen. Za zmínku stojí také pestrost, různorodost a kvalita obalů, které kupující využívali pro ukládání různých předmětů nebo k dekoračním účelům i dlouho po zkonsumování původního obsahu (barevné obaly, speciální dárková balení, dřevěné krabičky, krabičky potažené látkou, zdobené uzavíratelné plechovky, sklenice apod.). Firma již v druhé polovině 19. století užívala některé marketingové zásady, jejichž běžné užívání se do praxe dostává až o sto let později. Kromě toho, že vzkvétala cukrovinkářská firma, rodina také v druhé polovině 19. století obchodovala s čajem. O kvalitě produkce firmy svědčí i fakt, že byla prohlášena za jednoho z oficiálních dodavatelů pro carský dvůr.

Na počátku 20. století se ale firma vlivem politických a válečných událostí dostala do krize, byla nucena snížit výrobu a nakonec byla v roce 1918 znárodněna. Tři roky vystupovala společnost pod názvem "Государственная кондитерская фабрика № 2". Název "Фабрика им. рабочего П. А. Бабаева" společnost dostala v roce 1922 na počest Petra Akimoviče Babajeva<sup>16</sup>. Od roku 1928 se společnost specializovala na výrobu bonbonů a furé, za druhé světové války pak společnost přizpůsobila výrobu potřebám fronty a vyráběla výživné potravinové koncentráty. Po válce skončilo období, kdy byla firma nucena úzce se specializovat na určitou výrobu a v dalších letech se proto obnovuje původní výroba, a to zejména výroba čokoládových cukrovinek.

Po rozpadu Sovětského svazu byl podnik v roce 1993 privatizován a změnil tak právní formu na akciovou společnost a název na АООТ "Бабаевское". O něco později společnost znovu změnila název, když se pod její správu začlenily další společnosti, jako кондитерская фабрика "Южуралкондитер", ЗАО "Сормовская кондитерская фабрика", ОАО

---

<sup>16</sup> Petr Anakimovič Babajev – ruský revolucionář původem z Ázerbájdžánu

Благовещенская кондитерская фабрика "ЗЕЯ", ОАО "Воронежская кондитерская фабрика" nebo ЗАО Шоколадная фабрика "Новосибирская". Nyní je firma součástí sdružení "Объединенные кондитеры" a vyrábí ročně až 150.000 tun cukrovinek.

#### **4.2.6.2 МКФ "Красный Октябрь"**

Společnost ОАО "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь" byla založena v roce 1851 pod názvem "Эйнемъ", což bylo jméno zakladatele firmy. Původně se jednalo pouze o malou cukrářskou dílnu na Moskevském Arbatu. Z peněz vydělaných především prodejem zboží na frontu byla rozšířena výroba, otevřen první obchod v centru Moskvy a později také první továrna s parním strojem.

V roce 1867 bylo zaznamenáno, že společnost působí pod názvem "Эйнемъ. Товарищество паровой фабрики шоколада, конфекть и чайных печений", společnost už tehdy vyráběla cukrovinky, bonbony, čokoládu, kakaové nápoje, pastilky, sušenky, perník, želé. Po revoluci v roce 1917 byla dobře prosperující společnost zestátněna a dále vystupovala pod názvem "Государственная кондитерская фабрика № 1, бывшая Эйнемъ", v roce 1922 byl název společnosti znovu změněn – na počest říjnové revoluce byl podnik pojmenován "Красный Октябрь", tento název už si firma zachovala až do dneška.

V roce 1992 byla změněna právní forma firmy na akciovou společnost. Společnost začala spolupracovat se zahraničními firmami, například Haas, otvírat další pobočky a dále se rozvíjet. V roce 2007 se firma přesunula do nových prostor a její výrobní možnosti tak vzrostly o 45%, prostory zabírají 48.000 m<sup>2</sup>. V původních prostorách bylo zřízeno muzeum a zůstala zde zachována ruční výroba cukrovinek.

Pod podnik "Красный Октябрь" spadají i některé další firmy, například "Пензенская кондитерская фабрика", ОАО Кондитерская фирма "ТАКФ" nebo ОАО Тульская кондитерская фабрика "Ясная

поляна", která byla založena v roce 1973 a jejím nejznámějším produktem jsou Тульские пряники.

#### **4.2.6.3 ОАО "Рот Фронт"**

Společnost byla založena roku 1826 jako domácí dílna na výrobu bonbonů, pod původním názvem "Торговый дом Леновых". V roce 1918 byla firma znárodněna a poté byl také změněn její název. V roce 1971 byla společnost sloučena s firmou "Кондитерская фабрика им. Марата".

Nyní podnik sídlí v Moskvě a zabývá se výrobou cukrovinek a čokolády. Jedná se o jeden z největších podniků tohoto typu, který ročně vyrobí více než 50.000 tun sladkostí. Společnost vyrábí cukrovinky z přírodních surovin s více než dvěma sty názvy, z nichž nejznámější jsou Золотая нива, Красная шапочка, Коровка či Осенний вальс.

#### **4.2.7 Шоколадная фабрика "Россия"<sup>17</sup>**

Čokoládovny "Россия" jsou jedním z největších podniků tohoto typu v Rusku i Evropě. Sídlo společnosti se nachází v Samaře, kde se tradiční cukrářské řemeslo rozvíjelo už od 19. století, a právě proto bylo toto místo v roce 1967 vybráno jako místo pro výstavbu největších čokoládoven v Rusku. Čokoládovny byly založeny roku 1969 a byly opravdu jediným podnikem, který se v Rusku specializoval na výrobu čokolády. První čokolády značky Миньон firma začala dodávat na trh v roce 1970. Kvůli nedostatku kakaových bobů v Sovětském svazu se společnost dostala do velmi obtížné situace a v roce 1991 musela pozastavit výrobu čokolády. V roce 1992 byla privatizována a její právní forma se změnila na akciovou společnost. Nyní patří firmě Nestlé, které se v roce 1994 podařilo získat kontrolní balík akcií. Pod novým vedením se firma vrátila k původní tradiční výrobě. V roce 2001 se objevuje obchodní značka Россия – Щедрая Душа, která nyní reprezentuje výrobky tohoto podniku.

---

<sup>17</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.



#### 4.2.8 Старооскольская КФ "Славянка"<sup>18</sup>

Společnost "Славянка" vznikla roku 1932 jako Старооскольская кондитерская фабрика "Славянка" ve Starém Oskole na základě znárodněné výroby rodiny Дьяковых. Do roku 1941 se zde vyráběly především perníky, cukrovinky z kandytové hmoty a chalva, za druhé světové války pak byl nejlepší pochoutkou nedostatkový chleba, krátce fungovala v prostorách podniku i nemocnice. Po válce se pak výroba postupně modernizovala a dále vyvíjela původním směrem. K nejznámějším značkám té doby patří například cukrovinky Золотой ключик nebo Птичье молоко. Nyní je společnost schopna produkovat více než 80 tisíc tun cukrovinek ročně, a to čokoládu, bonbony, bonboniéry, cukrovinky z kandytové hmoty, sušenky, oplatky dražé a další, které mají celkem více než čtyři sta názvů, z nichž jsou známé a oblíbené především značky Чудо a Птичья сласть.

#### 4.2.9 КФ "Ударница"<sup>19</sup>

Ruská společnost "Ударница" byla založena roku 1929 v Moskvě z původního obchodního domu "Карнеева, Горшанова и Ко." a v cukrovinkářském průmyslu je známá jako nejstarší výrobce lehkých cukrovinek, šlehaných ovocných krémů, které se poprvé objevily ve třicátých letech a pro svoji úžasnou lehkost a jemnost dostali název зефир. I řada dalších firemních výrobků je naprosto unikátní, jak v Rusku, tak ve světě. Společnost prodává své výrobky pod značkami Шампэль, Мармеландия, Бумба. Od roku 1993 firma funguje jako akciová společnost a dnes se řadí mezi největší výrobce cukrovinek v Rusku. Jedná se o sladkosti pod asi padesáti názvy, z nichž nejznámější jsou Зефир в шоколаде, Лимонные дольки, Пастила ванильная nebo Клюква в сахарной пудре.

---

<sup>18</sup> Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

<sup>19</sup> Společnost nevyrobí jednotlivě balené bonbony, názvy výrobků této firmy proto nejsou součástí jazykového rozboru.

#### 4.2.10 Další společnosti

V Rusku samozřejmě existuje více různých menších a méně významných cukrovinkářských společností a čokoládoven, avšak jejich další výčet není pro potřeby této práce účelný. Z těch zajímavějších bychom chtěli zmínit společnost "Русская кондитерская фабрика"<sup>20</sup>, která vyrábí různé druhy cukrovinek, z nichž nejznámější je suflé Рузанна, a společnost Кондитерская фабрика "Кремлина"<sup>21</sup>. Кондитерская фабрика "Кремлина" vyrábí bonbony, které prodává ve speciálních dárkových obalech – krabičky z březové kůry, lakované krabičky dle ruské tradiční výroby, firemní obaly, obaly zdobené výjevy z ruských dějin, uměleckými díly apod.



Obrázek 2: Speciální dárkové obaly společnosti Кремлина

### 4.3 Názvy cukrovinkářských podniků

Názvy cukrovinkářských podniků se v průběhu doby častokrát měnily, v jejich vývoji však můžeme zaznamenat určité zjevné tendence. Z důvodů, které jasně vyplývají z níže uvedené analýzy, dělíme názvy podle určité motivace, ale zároveň i chronologicky řadíme, protože, jak bude dokázáno níže, historické faktor hrál v motivaci názvů cukrovinkářských podniků významnou roli.

---

20 Názvy výrobků této firmy byly použity pro jazykový rozbor.

21 Názvy výrobků této firmy nejsou součástí jazykového rozboru.

### 4.3.1 Ergonyma do roku 1917

**Jméno majitele** se vyskytuje prakticky ve všech názvech cukrovinkářských podniků, které vznikly ještě za carského Ruska. Antroponymum (například "Эйнемъ") v názvu bývá doplněno formou podnikání ("Торговый дом Леновых", "Торговый дом Карнеева, Горшанова и Ко.", "Товарищество Абрикосов и сыновья") nebo i specifikací výroby ("Эйнемъ. Товарищество паровой фабрики шоколада, конфетъ и чайных печений").

Zvláštním případem je ergonymum "Товарищество Абрикосов и сыновья", kdy antroponymum Абрикосов neoznačovalo majitele, ale naopak majitel změnil jméno ve prospěch firmy. Původně malá dílna se velmi rychle proslavila výrobou cukrovinek z meruněk, a proto celá rodina z více či méně reklamních důvodů přijala jméno Абрикосов, na jehož základě se potom utvořil název firmy.

### 4.3.2 Změny ergonym po revoluci 1917

Období po revoluci v roce 1917 bylo charakteristické unifikací názvů na **popisné**, kde jediným rozlišovacím faktorem bylo **číslování** firem ("Государственная кондитерская фабрика № 1", "Государственная кондитерская фабрика № 2"). Tato metoda přejmenování firem způsobila zmatek a pokles poptávky po „neznámých“ výrobcích, a proto bývalo číslování doplňováno původním jménem podniku – "Государственная кондитерская фабрика № 1, бывшая Эйнемъ". Později se objevuje také toponymické rozlišování.

### 4.3.3 Změny po ukončení občanské války

Po ukončení občanské války a převzetí moci bolševiky začala druhá vlna přejmenování. Ta je charakteristická především respektováním **režimu** a podporou či oslavou jeho myšlenek.

#### 4.3.3.1 Motivace ideologií vládnoucí strany

V ergonymech se tak kromě popisu podnikání nebo druhu výroby objevují různé reálie související s bolševickou diktaturou a převzetím moci. Jsou to **významné události** (КФ "*Красный Октябрь*", КФ "*1 мая*", později jako *Витаминно-кондитерская фабрика "1 мая"*), objevuje se přívlastek *красный*, protože červená barva byla **symbolem** komunistického Ruska (КФ "*Красный Октябрь*", КФ "*Красная Сибирь*") nebo obecné **reálie** tohoto typu (КФ "*Большевик*", КФ "*Ударница*").

Kromě výše uvedeného nacházíme i řadu ergonym, která jsou inspirovaná významnými **osobnostmi** revoluce a socialistického smýšlení ("КФ *им. К. Самойловой*", "КФ *им. Н. К. Крупской*", "*Фабрика им. рабочего П. А. Бабаева*"). V této době už se ale objevuje i inspirace toponymu, a proto je možná i **kombinace** motivace **топонимем** a антропонимем, např. "*Одесская кондитерская фабрика им. Розы Люксембург*".

K typu motivovanému slavnou osobností bychom mohli přiřadit i ergonymum "*Шоколадная фабрика им. Героев Сталинграда*", kde není název inspirován jednou slavnou osobností, ale skupinou „bezejmenných“. Navíc výše uvedení hrdinové se proslavili během socialistické revoluce, bitva o Stalingrad proběhla až v druhé světové válce. I z časového hlediska je tedy tento název utvořený později.

#### 4.3.3.2 Motivace zaměřením výroby a sídlem podniku

Podniky, které vznikly až později, jsou ponejvíce pojmenovávány čistě popisně. Rozlišovací funkci v těchto ergonymech tvoří **zaměření výroby** podniku a **sídlo** podniku. Zpravidla bývají tyto motivace kombinovány: "*Чебоксарская кондитерская фабрика*", "*Челябинская бисквитная фабрика*", "*Челябинское объединение по производству кондитерских изделий*", "*Шоколадная фабрика "Новосибирская"*",

*"Воронежская кондитерская фабрика", "Йошкар - Олинская кондитерская фабрика" atd.).*

Řada názvů, které jsou motivovány sídlem podniku a zaměřením výroby je užívána pouze v jednoslovné podobě, kdy se z částí jednotlivých slov utvoří **zkratkové slovo**. Taková ergonyma, a obecně tvoření zkratkových slov, jsou v ruštině velmi oblíbená (*"Ленкондпром", "Южуралкондитер", "Росглавкондитер"*).

**Hydronymem** je inspirován název firmy ПК *"Ладога"*, který ovšem zase odkazuje k místu působení firmy, která podniká především v Leningradské oblasti.

Kombinace **toponyma** a **hydronyma** se objevuje v názvu *Благовещенская кондитерская фабрика "ЗЕЯ"*, obě odkazují k Amurské oblasti – podnik se nachází ve městě Благовещенск, kterým protéká řeka Зея..

Je možná také kombinace toponymického názvu s právní formou firmy, právní formu firmy však většina podniků u názvu neuvádí a rozumí je samo sebou, a to i dnes, kdy majetkové vztahy nejsou tak jednoznačné jako v minulosti.

Zvláštním typem pak je ergonymum *"Тульская кондитерская фабрика "Ясная поляна"*. Tento název je utvořen na základě toponyma a druhu podniku, navíc se však v názvu objevuje druhé toponymum Ясная поляна, které odkazuje k jedné z nejznámějších ruských osobností, Lvu Nikolajeviči Tolstému. Ten se právě na usedlosti Ясная поляна v Tulské oblasti narodil.

#### **4.3.4 Ergonyma v demokratickém Rusku**

I pro období po pádu komunismu je charakteristické kombinování více motivačních prvků v jednom názvu, avšak oproti předchozí situaci je přece jen patrná změna v motivačních stereotypech a pestřejší výběr motivačních prvků. Kromě názvů, které se zachovaly z předchozího období,

jako КФ "Красный Октябрь", КФ "Большевик", КФ "Ударница", "Южуралкондитер", "Благовещенская кондитерская фабрика "ЗЕЯ", "Кондитерский концерн Бабаевский", Кондитерская фирма "ТАКФ" se tvoří i názvy nové.

#### 4.3.4.1 Motivace zaměřením výroby a sídlem podniku

Tento motivační typ se objevil už v minulém období a i po pádu komunismu je stále produktivní. Oproti předchozímu období je však v těchto názvech patrná jistá volnost. Ani kombinace tohoto typu motivace s toponymickou motivací již není tak častá. Jako příklady můžeme uvést ergonyma *Кондитерская фабрика "Амта"* (амта, tj. v burjatštině sladkost, cukrovinka), МПК "Крекер", "Первая бисквитная фабрика", "Карамель". Příkladem méně časté kombinace tohoto typu s toponymem jsou názvy "Нижегородская карамель", "Шоколадная фабрика Россия".

#### 4.3.4.2 Další motivace

U nejnovějších názvů můžeme již pozorovat i **podmíněně symbolické** motivace, které přímo souvisejí s cukrovinkami a čokoládou, sladkou nebo výtečnou chutí výrobků (*Вкуснятки, ООО "Сладкий дом", Империя вкуса*) nebo kvalitou výroby (КФ "Верность качеству", ООО "Торт-Мастер", Шоколадное объединение "Золотая печать").

Objevují se také názvy, které s podniky samotnými přímo nesouvisejí, tedy názvy **symbolické**. Představiteli těchto motivací jsou ergonyma *Первый кондитерский комбинат "Азарт"* (motivace hrou), *ОАО "Кристина"* (motivace ženským jménem), "Кондитерская фабрика "Аладдин", ООО "Кондитерская фабрика "Волшебница" nebo *Золотой ключик* (motivace pohádkou).

V neposlední řadě se objevují **cizojazyčné** názvy psané latinkou (*УК United Bakers*) nebo azbukou ("Крафт Фудс Россия", ООО "Нестле Фуд"), a to zpravidla u zahraničních firem, které působí na ruském trhu.

## 5 Motivace názvů cukrovinek

---

V současné ruské kuchyni se sice stále vyskytují tradiční sladké pokrmy, ovšem jejich role se za posledních sto let zásadně změnila. Rusové mají rádi sladká jídla, protože po dlouhá staletí bylo sladké jídlo jediným možným „hříšným“ jídlem, a to zejména u chudého obyvatelstva. U bohatého zase hrálo sladké jídlo velkou roli v postních dnech, kterých bylo v roce více než nepostních. Slaná a kyselá chuť nakládané zeleniny, která byla každodenním jídlem, by se brzy přejedla, kdyby nebylo sladkostí.

V dnešní době již Rusové netrpí nedostatečným zásobováním a ani postní dny nejsou dodržovány tak přísně jako v minulosti, zejména vlivem sedmdesáti let komunistických represí a potlačování náboženství. Přesto jsou sladkosti v Rusku tradičně velmi oblíbené. Kromě různě upravených sladkých jídel jsou dnes velmi populární také bonbony, různé druhy čokolád a cukrovinek.

Názvy cukrovinek, konkrétně jednotlivě balených bonbonů, jsou předmětem dalšího jazykového rozboru. Jednotlivě balené bonbony jsme vybrali pro analýzu zejména proto, že v Česku nemají tyto výrobky adekvátní obdobu. V Česku je zvykem kupovat bonbony buď jako bonboniéru nebo v sáčku s určitou předem danou gramáží, výjimečně je možné zakoupit jednotlivě balené bonbony v cukrárnách (prodejci rozbalují sáčky s určitou předem danou gramáží, jednotlivé bonbony pak ale neprodávají na váhu, ale po kusech, čímž zvyšují ziskovost). V Rusku, ale i v Polsku, Bulharsku, na Ukrajině a v dalších zemích je zvykem kupovat bonbony na váhu, tolik, kolik právě potřebujeme.

Analyzovaná emporonyma můžeme dle jejich motivace rozdělit do tří hlavních skupin. Jsou to emporonyma popisná, podmíněně symbolická a symbolická.

## 5.1 Emporonyma čistě popisná

Tato skupina emporonym je asi nejvíce diskutovaná mezi lingvisty, jedná se totiž o pomyslné jablko sváru, které určuje, zda mohou být emporonyma přiřazována k propriím či zda se jedná o apelativa. Tato emporonyma jsou totiž nejobyčejnější názvy výrobků mající čistě popisný, identifikační charakter. Název pouze popisuje, jak vypadá výrobek, a proto může sloužit i pro více typově stejných výrobků od různých výrobců. Tyto výrobky se mohou lišit v řadě vlastností, ve své podstatě se však jedná o přímý, bezprostřední vztah označujícího a označovaného. Fakt, že jde o propriální označení, ale potvrzuje užívání velkého písmene na počátku názvu.

Schopnost individualizace a diferenciací takových emporonym je velmi nízká a spotřebiteli může pojmenovaný výrobek splývat s jiným výrobkem s podobným či stejným názvem. Alespoň z hlediska pojmenovacího subjektu, tedy výrobce, však název individualizační funkci plní. Pro spotřebitele je pak zásadním rozlišovacím znakem u takových výrobků označení výrobce. (Michálková 2007:28)

### 5.1.1 Názvy podle surovin či příchutí

Popisná emporonyma jsou u cukrovinek zaměřena zejména na suroviny obsažené ve výrobku, případně takový druh suroviny, kterou by měl výsledný výrobek připomínat. Podle dalších charakteristik můžeme tyto názvy rozdělit následovně:

#### 5.1.1.1 Cukrovinky s jednou příchutí

Převážná většina cukrovinek má jednu hlavní surovinu či příchuť, a proto i názvy tohoto typu cukrovinek jsou zpravidla **jednoslovné**. Toto jedno slovo v názvu označuje buď hlavní surovinu nebo příchuť výsledného výrobku, nehledě na množství této suroviny ve výrobku – příchuť může být



пřítomna ve formě přírodní složky nebo také pouze jako umělé ochucovadlo.

Пříchuť může být vyjádřena **podstatným jménem** v jednotném čísle (*Ананас, Апельсин, Абрикос, Вишня, Груша, Дынька, Кокос, Лимон, Мандарин, Персик, Слива, Яблоко, Кизил, Дюшес*), případně jako *singularia tantum* (*Барбарис, Виноград, Клубника, Клюква, Малина, Сгущенка, Черника*) nebo z nich vzniklé označení jednoho plodu (*Виноградинка, Вишенка, Земляничка*), nebo v množném čísle (*Лимончики*). Při takovém označení cukrovinky podstatným jménem zpravidla výrobce oproti čistě popisnému názvu vynechává slova *конфета со вкусом ..., карамель со вкусом ..., конфета с ароматом ..., карамель с ароматом ...* apod. a slovní spojení tak zjednodušuje, generalizuje, v názvu tak zůstává pouze slovo nesoucí hlavní význam. Zajímavé je použití názvů z cizích slov *Амаретто, Мокко*, která jsou v ruštině nesklonná, nebo emporonymum *ЧАГА-ЧАГА* (чага je čajová houba), kdy se dvakrát opakuje název hlavní chuťové složky, výsledné emporonymum tak můžeme považovat za libozvučné.

Obdobně jsou tvořeny názvy **přídavným jménem** v jednotném (*Апельсиновая, Клубничная, Кедровая, Коньячная, Ликерная, Лимонная, Мятная, Пуншевая, Ягодная, Клюквенная*) nebo množném čísle (*Халвичные, Ореховые*). Zde se však vypouštějí pouze slova označující druh cukrovinky (*карамель, конфета, конфеты, желе*).

Jedna příchuť může být v některých případech vyjádřena **dvěma slovy**. Ve zkoumaném vzorku to byla vždy **kombinace přídavného jména ve formě přívlastku shodného a podstatného jména**. V prvním případě se jednalo o dvouslovný název suroviny jako takové (*Зеленое яблоко, Солнечная дыня, Черная смородина, Экзотические фрукты*), v druhém případě bylo doplněno slovo, které nese vedlejší význam (*Кофейный аромат, Ликерный аромат*).

### 5.1.1.2 Cukrovinky s více příchutěmi

Méně se již objevují cukrovinky, které se vyznačují dvěma nebo více chutěmi, ať už jsou to chutě více surovin spojené v jednu výslednou, nebo různé příchuti dvou složek bonbonu. V takových případech se setkáváme s **vazbou dvou podstatných jmen**, která určují dvě hlavní chutě výrobku (*АНАНАС-КОКОС, Кофе-сливки, Клубника со сливками, Малина со сливками*) nebo **vazbou podstatného a přídavného jména** (*Клубника ликерная, Сливочный ликер, Молочная с кофе*).

Zřídka se objevují emporonyma, ve kterých jsou dvě chutě vyjádřeny **jednoslovně** (*Орехово-соевая, Фруктово-ягодная*).

### 5.1.1.3 Uspořádání surovin

Názvy tohoto typu mohou také vypovídat o vzhledu cukrovinky, o uspořádání surovin. V takovém případě je zpravidla hlavní surovina doplněna neshodným přívlastkem *в сахаре, в шоколаде, в шоколадной глазури*. Jako příklad můžeme uvést cukrovinky *Абрикос в шоколаде, Абрикос в шоколадной глазури, Орешки в шоколаде, Тик-так в сахаре, Финик с миндалем в шоколадной глазури, Чернослив в шоколадной глазури*. U cukrovinky *Крем-ликер в молочном шоколаде* si můžeme všimnout důsledného popisu nejen obalové suroviny (mléčná čokoláda), ale také náplně samotné (likérový krém, krém s příchutí likéru).

Je třeba podotknout, že neshodné přívlastky *в шоколаде, в шоколадной глазури* mohou být v ruštině volně zaměňovány, protože se jedná o kvalitativně stejnou surovinu. V češtině by taková záměna nebyla možná. V čokoládě totiž musí být obsaženo kakaové máslo a pouze některé rostlinné tuky v množství maximálně do 5%. Čokoládová poleva má zpravidla nižší kvalitu, protože podíl různých, i méně kvalitních rostlinných tuků je v ní ve srovnání s čokoládou vyšší.<sup>22</sup> V Česku je tento problém často diskutován z hlediska ochrany spotřebitele.

---

<sup>22</sup> Vyhláška Ministerstva zemědělství 94/2000 Sb., příloha č. 9

### 5.1.2 Názvy podle druhu cukrovinek

Název cukrovinky může být motivován také druhem cukrovinky, například *Халва*. Ani v tomto případě však není individualizační funkce vysoká, a to i přesto, že výrobci používají grafické odlišení jednotlivých názvů, například *Трюфели*, *ТРЮФЕЛИ*, nebo různé hodnotící či popisné přívlastky, například *Французский зефир*. Nejčastěji se názvy, jejichž základním slovem je druh cukrovinky, doplňují přívlastky určujícími použité suroviny či příchuti, jako *Желейные со вкусом апельсина*, *Желейные со вкусом барбариса*, *Желейные со вкусом клубники со сливками*, *Мюсли с витаминами*, *Халва в шоколаде*, *Монпасные леденцовые малина*, *Монпасные леденцовые мятная свежесть*, *Ирис в шоколаде*.

Zvlášť bychom chtěli upozornit na emporonymum *Грильяж мягкий*, kde by se mohlo zdát, že kromě druhu cukrovinky název obsahuje i popis konzistence výrobku, avšak není tomu tak. Měkký griliáš je druh griliáše s přidáním některých zvláštních surovin, například kondenzovaného mléka.

### 5.1.3 Názvy obsahující hodnocení výrobku

Slovní spojení obsahující kromě popisného slova také slovo hodnotící vytvářejí dle mého názoru hranici mezi apelativním a propriálním charakterem emporonym. Hodnotící slova v názvech cukrovinek jsou prvním signálem o odlišení výrobku od ostatních, podobných. Hodnotící slova vyjadřují samozřejmě vždy kladné hodnocení, ať už se jedná o krásu (*Золотой абрикос*), oblíbenost (*Популярная в какао порошке*) nebo výbornou chuť (*Райские сливки*, *Райский орешек*, *Райский трюфель*, *Халветта люкс*). Název samotný může být doplněn popisem, rozlišujícím jednotlivé druhy cukrovinek ve výrobkové řadě (*ШОКОЛАДНЫЙ ХИТ® с ванильной начинкой*, *ШОКОЛАДНЫЙ ХИТ® с шоколадной начинкой*).

## 5.2 Emporonyma podmíněně symbolická

Podmíněně symbolická emporonyma nepopisují daný výrobek přímo jako v předchozí části, ale přeneseně. Přesto se však výrobkem nepřímo inspirují a odrážejí jeho reálné vlastnosti.

### 5.2.1 Názvy podle použitých surovin

U jednotlivě balených bonbonů můžeme za nejpoužívanější surovinu označit původce sladké chuti, tedy cukr. Tato surovina je však základem celého výrobku a je tedy tak samozřejmá, že se v podmíněně symbolických názvech nevyskytuje. Další často užívanou složkou je čokoláda, případně kakao, ve zkoumaném vzorku se však nevyskytl žádný výrobek, který by svým názvem přímo k čokoládě ukazoval. V podmíněně symbolických názvech výrobci pracují především se surovinami, které jsou schopny výrobek odlišit od ostatních, nebo poukazují na suroviny výjimečné kvality.

#### 5.2.1.1 Ovoce a lesní plody

K takovým surovinám patří zejména ovoce a lesní plody. Většina typů bonbonů je buď ovocnou složkou ochucená (dropsy), nebo obsahuje náplň s ovocnou příchutí (furé, dražé). K ovocnému základu výrobku se hlásí například bonbony *Фруктовая интрига*, *Фруктово-ягодный букет*, *Фруктовый сад*, nebo značky *Фруталинка*, *Фрут Кисс*, *Фручетто*<sup>23</sup>, *ВКУС ЛЕТА*® (označují celé jednotlivé výrobkové řady, celý název výrobku pak obsahuje i popis konkrétní příchuti). Ke konkrétnímu druhu ovoce pak odkazuje například název *Ананасная долина*. Značka *Фрутамикс задорный вкус*<sup>24</sup> pak odkazuje nejen k ovoci obecně, ale obsahuje i hodnotící přídavné jméno zdůrazňující kvalitu chuti.

---

23 Emporonyma *Фруталинка*, *Фрут Кисс*, *Фручетто* jsou mimo této motivace vytvořeny na základě cizích slov, viz 5.4 Cizojazyčné názvy.

24 I emporonymum *Фрутамикс задорный вкус* je cizojazyčné, viz 5.4 Cizojazyčné názvy.

### 5.2.1.2 Mléko

Další velice oblíbenou složkou cukrovinek je mléko. Na jeho vysoké množství ve výrobku odkazuje například název *Молочная речка*, na jeho kvalitu, ve smyslu pravé a dobré mléko, pak názvy *Рыжуха*, *От Красули*, *От Пеструхи*, *Му-Му*, *Му-Муся*. Velice známou značkou mléčných bonbonů a karamel je značka *Коровка*. Výrobků této řady je mnoho a proto bývají rozlišovány podrobnějším popisem konzistence, obsažených surovin nebo popisem druhu použitého mléka, například *Коровка Сливочный крем*, *Коровка начинка Сливочная тянучка*, *Суфле Коровка Топленое молоко*, *Коровка леденцы молочные*, *Коровка 30% молока*.

### 5.2.1.3 Med

Jak již bylo zmíněno výše, základní surovinou, která způsobuje sladkou chuť cukrovinek, je bezpochyby cukr. Cukr v dnešní době téměř vytlačil med, který má však daleko větší tradici a který se nevyrábí složitou a umělou přípravou. Jedná se o naprosto přírodní produkt a právě k přírodnímu původu suroviny a k medu konkrétně odkazují názvy *Золотая пчелка* nebo *Медунок с изюмом*.

### 5.2.1.4 Ořechy a semínka

Často používanou surovinou jsou různé druhy ořechů a semínek. V dnešní době, kdy je pro řadu lidí důležitý zdravý životní styl, význam těchto surovin dále stoupá. V minulosti se jednalo o běžnou potravinu a jako součást sladkých jídel byly velmi oblíbené. Dnes jejich konzumace není tak častá, ke zdravému životnímu stylu však neodmyslitelně patří. Oříšky a semínka jsou reprezentovány názvy *Белкины орешки*, *Белочка (на сорбите)*, *Бабаевская белочка* (lískové ořechy) a *Солнышко с семечками* (slunečnicová semínka).

### 5.2.1.5 Dovozové suroviny

K dováženým surovinám jako je káva nebo kakao odkazují názvy *Арабика* a *Восточная сказка*.

### 5.2.2 Názvy podle tvaru nebo vzhledu

Tvarem výrobku může výrobce upoutat pozornost kupujících, navíc pokud spolu tvar nebo vzhled výrobku a jeho názvu korespondují, spotřebitel si snáze výrobek zapamatuje, což je samozřejmě pro výrobce výhodné. Výrazněji odlišným vzhledem se vyznačují například výrobky *Баскетбол* (kulaté), *Карандаши* (ve tvaru malých tužtiček), *Ликерный аромат* (ve tvaru lahvičky), *Слимо* (velmi tenká) nebo *Шоколадный орешек* (ve tvaru ořechu, s reliéfem napodobujícím ořechovou skořápku na čokoládovém povrchu). Bonbony *ДВОЙНАЯ РАДОСТЬ* svým názvem poukazují na dvojí náplň s různou příchutí, bonbony *Фант с кокосом*, *Фант с орехом*, *Снопик* zase ke způsobu balení.

### 5.2.3 Názvy podle barvy

Barva sice není to, co na první pohled upoutá pozornost kupujících, protože pulty obchodů jsou v dnešních dnech přeplněny různobarevným zbožím, avšak barva v názvu korespondující s barvou výrobku bude pro kupující lépe zapamatovatelná. Název *Золотая пчелка* odkazuje k zlatavé barvě medu, názvy *Золотой абрикос* (meruňková náplň) a *Золотистая* (citrusová příchut') zase přeneseně a s pozitivním hodnocením k ovoci. Ke zlaté, respektive žluté barvě odkazuje také název *Золотой оазис*, v němž je obsažena zlato-žlutá kombinace oplatek a kakaа.

Název *Кареглазка* (mléčná čokoládová náplň v tmavé čokoládě) odkazuje k hnědé barvě cukrovinky, stejně jako *Снежок* (na povrchu nebarvená kandytová hmota, uvnitř světlá cukrová náplň) odkazuje k barvě bílé. Výrobky *Гусиные лапки*, *Рачки*, *Рачки чудашки*, *Раковые шейки* (červení raci, červené husí nohy) ukazují na načervenalou barvu náplně. Bonbony *Цып Цып* odkazují milou narážkou jak ke žluté barvě kuřátek, tak

ke žluté barvě náplně této cukrovinky. Výrobky *Леди Ночь* a *Леди День* se odlišují barvou čokoládového povrchu, přeneseně tedy názvy opět reprezentují barvu výrobku, respektive bílé a tmavé čokolády.

Označení barevnosti se vyskytuje i v názvech *Красная шапочка* a *Красный мак*, zde je však barva nedílnou součástí jména pohádkové postavy, respektive květiny. S cukrovinkou tedy nijak nesouvisí.

#### **5.2.4 Názvy podle konzistence**

Narážku na konzistenci cukrovinky můžeme pozorovat v emporonymu *Мармелъ*, které je odvozeno od slova *мармелад*, tedy želé, nebo *Кремок*, od slova *крем*. Další symbolicky podmíněné názvy zdůrazňující křupavost (*Хрусталик*) a krémovou konzistenci (*Найскрим*). V kombinaci se jménem výrobkové řady searážky na konzistenci výrobku objevují v doplňujících popisech (*Фарс с хрустящими шариками*, *Фарс шоколадный крем*).

Zajímavé se nám zdá emporonymum *Искринка*, které může být mimo jiné motivováno také konzistencí (poletující „jiskřičky“ kakaového prášku).

#### **5.2.5 Názvy zaměřené na účel výrobku nebo cílovou skupinu konzumentů**

Zaměření názvu na cílovou skupinu konzumentů a na účel výrobku spolu úzce souvisí a domníváme se, že je lepší uvádět tyto související motivace společně.

Na jasnou cílovou skupinu je zaměřeno emporonymum *Фитси*, jehož název odkazuje ke zdravému životnímu stylu. Na dětskou cílovou skupinu se soustředí emporonyma *Малышка*, *Курносики* a *Самолетик лимон*. Na skupinu spotřebitelů trpících diabetem odkazují všechny názvy s neshodným přívlastkem *на сорбите*.

Zaměření na cílovou skupinu spotřebitelů a zároveň účel použití v sobě jednoznačně spojují emporonyma *Взлетная полоса*, *Взлет*, které označují kyselé bonbony určené pro konzumaci v letadle.



Obrázek 3: Bonbony *Взлет* a *Взлетная полоса*

### 5.2.6 Názvy podle výrobce

Některé z výrobků mohou nést jméno výrobce. Zpravidla se jedná o výrobek, o kterém se výrobce domnívá, že je nejlepší nebo něčím výjimečný (*Акконд*, *Славянка*, *Азарт*), výjimečnost výrobku je ještě zdůrazněna v názvu *БУКЕТ АЗАРТА*. Názvu *Рузанна* (*Рузская кондитерская фабрика*) a *Бабаевские* (*Кондитерский концерн Бабаевский*) jsou také jasně odvozeny od názvů firem.

### 5.2.7 Kombinovaný název

Název firmy bývá často doplněn popisem výrobku tak, jak jsme jej popsali v první části, objevují se popisy příchutí, tvaru, vzhledu i druhu cukrovinky, zde uvádíme příklady některých kombinací: *АМТА облепиха*, *АМТА апельсинчик в сахаре*, *АМТА Барбарисовая*, *АМТА белый шоколад*, *АМТА клубника*, *Бабаевские Шоколадный вкус*, *Бабаевский Трюфель горький*, *РОТ ФРОНТ с шоколадом*, *РОТ ФРОНТ Трюфельная*, *Халва РОТ ФРОНТ с какао и кунжутом*, *Батончик РОТ ФРОНТ*, *Халва РОТ ФРОНТ (в перекрутку)*, *Баточик РОТ ФРОНТ шоколадно-сливочный вкус*.

Název firmy ve spojení s přeneseným popisem suroviny je reprezentován emporonymem *Бабаевская белочка*.



Nejpčetněji zastoupenou skupinou v celém analyzovaném vzorku názvů byly názvy, které jsou kombinací značky výrobku, tedy **označení celé výrobkové řady a popisu výrobku** tak, jak byl popsán v předchozí kapitole. Příkladem mohou být emporonoma *Фручетто Чернослив с грецким орехом*, *Фручетто Чернослив с кокосовой начинкой*, *Фручетто Курага в шоколаде*, *Фрут Кисс персик-манго*, *ШОКОЛАДНЫЙ ХИТ® с ванильной начинкой*, *Элит в молочном шоколаде*, *ВКУС ЛЕТА® со вкусом вишни*, *Рузанна Сливочное*, *Рузанна Крем-брюле*, *Рузанна Дыня*, *Рузанна Сливки с шоколадом*, *Суфлетто! Сливочно-ванильные*, *СУФЛЕТТО! Сливочно-шоколадное с шоколадной крошкой*, *Сочная долька вкус Барбарис*. V některých názvech se objevují **hodnotící přívlastky**, jak bylo popsáno v kapitole výše *Фруталинка Задорный вкус лимона*, *Фруталинка Любимый вкус вишни с йогуртом*, *Фруталинка Манящий вкус лесных ягод*, *Фрутамикс задорный вкус черной смородины*, *Грильяжные Воздушная нуга и мягкий грильяж*.

### 5.3 Emporonoma symbolická

Symbolický nomen je takový název, u kterého není smyslově spojeno označující a označované. Jedná se tedy o názvy fantazijní. To však neznamená, že název v sobě neukrývá určitou motivaci. Emporonoma obecně mají kromě identifikační a informační funkce také funkci emocionální, která má za úkol vyvolat u spotřebitele emoce, touhu, potřebu, zvědavost či zájem, jejich úkolem je upoutat a v případě potravin vyvolat chuť ke konzumaci kladným hodnocením výrobku. Toho lze dosáhnout několika způsoby, které se mohou navzájem částečně prolínat.



*Obrázek 4: Cukrovinky se symbolickou motivací /Мишка косоплывый, МИШКА, Аленка крем-брюле (купол), Красная шапочка, Красный мак, Вдохновение/*

### 5.3.1 Kladné hodnocení

Kladné hodnocení u výrobků s popisnými názvy již bylo uvedeno výše. Na tomto místě bychom rádi upozornili na kladné hodnocení, které není žádnou vnitřní vazbou spojeno s výrobkem. Příkladem takového názvu mohou být například emporonyma *Элитана*, *Элитанс* (vytvořeno sufixací od slova *элита*). Kladné hodnocení mohou přeneseně vyjadřovat i emporonyma *Экстрим* (ve smyslu extrémně dobrý), *Нюанс* (ve smyslu dobrý celkově s příjemným akcentem) nebo *Парад в молочном шоколаде* a *Туш в молочном шоколаде*, kde je hodnocení doplněno i popisem suroviny.

### 5.3.2 Příjemný pocit, příjemná situace

Kladné hodnocení mohou v očích spotřebitelů i názvy inspirované **příjemnými pocity** a situacemi – příjemný pocit v názvu vyvolá dojem příjemného pocitu při konzumaci výrobku. K takovým emporonymům patří

například názvy výrobků *БЛАЖЕНСТВО®*, *Будьте здоровы (на сорбите)*, *ДВОЙНАЯ РАДОСТЬ*, *Лесть*, *Музыка любви*, *Птичья сладсть*, *ПРИЗНАНИЕ®*, *Букет любви* nebo názvy výrobových řad *Сладсть* a *Вдохновение*. Jména výrobových řad jsou u konkrétních výrobků upřesněny popisem, jak byl uveden v kapitole výše, například *Сладсть ванильная флоупак*, *Вдохновение (купол)*, *Вдохновение с шоколадно-ореховым кремом и целым фундуком*.

Пříjemné pocity nemusí být vyvolány jen jejich explicitním popisem, mohou být vyvolány i popisem určitých situací, které představují **příjemné pocity implicitně**. Přeneseně můžeme příjemné pocity vnímat v emporonumech *Нюанс*, *Птица дивная*, *Сказка*, *Сказка-сон*, *Созвездие улыбок*, *Авантаж*, *Виктория*, *ВИКТОРИЯ*, *Сезам*, *Голубкина восточка*, *Золотая пора*, *Джюльетта* nebo *Лель с железной начинкой*.

Пříjemné pocity, především **pocit radosti**, mohou ve spotřebiteli vyvolat i hry (*Загадка*, *Азарт*, *Ланки-царанки*, *Чехарда*), legrace (*Маскарад*, *Забавные*, *Луна-парк*, *Потеха*), hračky (*Бубенчики*, *Карандаши*, *Самолетик лимон*, *Зернушка*) či legrační postavy (*Озорной Ежик*, *Шалунья*). Stejně jako u dalších typů, i výrobové řady tohoto typu mohou být rozvinuty popisem podle první kapitoly, například *Фарс с хрустящими шариками*, *Фарс шоколадный крем*.

Подобně jako příjemné pocity a legrace mohou spotřebitele ovlivnit také explicitně uvedené **pocity nepříjemné**. Nepříjemný pocit uvedený v názvu cukrovinky vyvolává dojem, že pokud danou cukrovinku zkonzumujeme, nepříjemný pocit zmizí. Cukrovinka tedy uklidní, je „lékem“ na špatnou náladu, například emporonymum *Минор*. Obdobnou motivaci má i emporonymum *Путаница* – chaos ustane a zavládne klid a pohoda, jakmile bude cukrovinka zkonzumována.

### 5.3.3 Touha

Jedním ze základních impulzů pro nákup jakéhokoli výrobku je pocítění potřeby a následně vyvolaná touha. Touhu vyjadřují emporonyma *Мечта, Детская мечта, Желанная, Искушение*.

Přeneseně ji můžeme zaznamenat u emporonym *Авантаж* (název je odvozen od slova *авантюра*, motivací názvu je tedy dobrodružství, milostné dobrodružství, tedy situace vyvolávající touhu), *Золотая пора, МОЛОДЕЖНЫЕ ИСТОРИИ®* (touha vrátit zpět staré časy), *Джюльетта* (motivace dílem *Romeo a Julie*, tedy milostným příběhem, touhou dvou lidí po lásce).

### 5.3.4 Vzácnost

Vzácné věci jsou drahé a drahé věci jsou dobré, toliko k motivaci ke koupi vzácných věcí. Emporonyma vyjadřující vzácnost nebo vysokou hodnotu mohou být inspirována řadou materiálů, u cukrovinek to mohou být vzácné kameny *Агат, Звездный метеорит* nebo drahé látky *Велюр с молочной начинкой*. Nejčastěji se však setkáme s drahými kovy, především zlatem – *Золотая пчелка, Золотистая, Золотой абрикос, Золотой оазис*. U emporonym *Серебряный Степ, Золотой Степ, Платиновый Степ*, které náleží k jedné výrobkové řadě, je navíc patrné určení poměru hodnoty jednotlivých výrobku (viz 5.6 Emporonyma s nejasnou motivací).

*Царское лакомство* je také typickým představitelem emporonym této skupiny, protože která dobrota by mohla být vzácnější než ta, na které si pochutná i samotný car. Šlechta, tedy i carská rodina, se v Rusku stravovala samozřejmě vždy lépe než prostý lid. Zhruba do 17. století se ale jídelníčky chudých a bohatých lišili „...pouze v množství a kvalitě či pečlivosti zpracování ... výjimku tvořila pouze zvěřina, jejíž lov byl odedávna především privilegiem šlechty ...“ (str. 96). Avšak zatímco jídelníček prostého lidu se ani později příliš výrazně neměnil, bohaté vrstvy obyvatelstva začaly od 17. století jídelníček rozšiřovat o drahé

suroviny, koření i zkušenosti z ciziny. To nejlepší co do surovin i jejich zpracování se pak dostalo na carský stůl. Pochoutkou pro samotné členy carské rodiny tedy mohla být jen ta nejlepší a nejvzácnější jídla.

Vzácnost může vyjadřovat také emporonymum *Сибирская орхидея*. Na Sibíři totiž orchideje rostou, i když nejsou právě typickou rostlinou tohoto klimatického pásu a bývají spojovány spíše s tropy. Řada z orchidejí rostoucích na Sibíři je chráněná. Přeneseně označuje vzácnost také mytologií motivované (viz 5.3.11 Pohádky, mytologie, nadpřirozeno) emporonymum *Птичье молоко*<sup>25</sup>

### 5.3.5 Popularita

Motivace popularitou je úzce spojena s motivací touhou (viz 5.3.3 Touha), proto se některé názvy mohou opakovat. Co je populární, to je dobré, po tom také řada spotřebitelů touží. Příkladem mohou být emporonyma *Желанная, Любимое Чудо, Мои любимые, Музыка любви*. Oblíbené jsou také výrobky, které jsou pro nás důležité každý den a stávají se tak součástí naší každodenní reality, příkladem je emporonymum *Утренние*.

Výrobková řada *Я люблю сказки* je z hlediska motivace popularitou unikátní v tom, že spotřebitele nejprve podsouvá myšlenku o popularitě a poté mu dává na výběr, který z milovaných výrobků-pohádkových postav bude konzumovat. Do této řady patří například emporonyma *Я люблю сказки. Золушка, Я люблю сказки. Теремок* nebo *Я люблю сказки. Морозко*.

---

25 „Но птицы не относятся к млекопитающим. Своих птенцов они выкармливают отнюдь не молоком. Поэтому выражение "птичье молоко" стало обозначать нечто невиданное, что-то такое, чего в реальности не существует, невозможное, предел желаний. Вот и появилась известная поговорка о высшей степени достатка: "У него есть всё, кроме птичьего молока...". ... Как поговорка, означающая нечто редкое и драгоценное..." Ksana. *Птичье молоко* In kiking.net [online] [cit. 2010-05-05]. Dostupný z: <[http://www.kiking.net/10\\_536.htm](http://www.kiking.net/10_536.htm)>

### 5.3.6 Zvědavost

Dalším motivem, proč výrobek zakoupit, může být zvědavost. I zvědavost je velmi úzce spjata s touhou. Neznámé (*Курьез, Тайна южанки, Маскарад, Маска, МАСКА НЕВИДИМКА®*), podivné (*УДИВИТЕЛЬНЫЙ ЗООПАРК*), nevyřešené (*Загадка*), tajemné (*Зачарованные, МОРСКИЕ ЧУДЕСА®*), nebo nové (*Новое Чудо*) vyvolá zvědavost a ta následně touhu po poznání. Neznámo a tajemno reprezentuje také výrobkové řady *Флер* a *Три Икс*. Jednotlivé výrobky těchto řad jsou opět rozlišovány popisným rozšířením informace o výrobku, například *Флер кофе со сливками, Флер трюфель, Флер шоколад, Три Икс с йогуртом в белой глазури, Три Икс шоколадный*.

### 5.3.7 Výtečné vlastnosti

**Вýтеčná chuť** může být kromě hodnotících přívlastků vyjádřena i přeneseně, například emporonymy *Царское лакомство, Лесная лакомка, Сладстена, Настена-сладстена*. O zázračně dobré či čarovné chuti či jiných **unikátních vlastnostech výrobku** vypovídají emporonyma *Зачарованные, Маленькое Чудо, Обыкновенное Чудо, Сказка, Сказка-сон, ЧАРОВНИЦА®, Чародейка*.

Výtečné chuťové vlastnosti zdůrazňuje také název cukrovinky *СУДАРУШКА®* nebo výrobkové řady *Неженка*, které jsou určeny těm nejnáročnějším konzumentům. Jednotlivé výrobky jsou pak rozlišeny popisem (dle kapitoly), například *Неженка с ароматом ванили, Неженка вкус банановый десерт*.

### 5.3.8 Romantika

Romantika je obecný pojem, který je spojený s kladným hodnocením situace, příjemnými pocity a city, a to především s láskou. Romantická situace může být vyvolána mnoha podněty.

Romantika je tradičně spojována s krásnými přírodními scenériemi, zejména s **mořem** (*Морские, МОРСКИЕ ЧУДЕСА®*), ale také s **vodou** obecně (*Залив, Причал, Онега, Ладога (на сорбите), Айсберг (на сорбите)*), s **cestováním** (*Белые паруса, ЛАДЬЯ®, ПУТЕШЕСТВИЕ®, БРИГАНТИНА®*) a **cizími kraji** (*Тайна южанки, Южанка, Французский зефир, Экзотические фрукты, Корсика*).

Romantický může být pohled na vycházející nebo zapadající slunce (*Невские Зори (на сорбите), Вечерний звон*) nebo obecně pohledy na **oblohu** (*Звездный метеорит, Звездная ночка, ОБЛАЧКО®, Созвездие улыбок*) či **procházkou krásnou přírodou**, a to nejen exotickou (*Золотой оазис, Караван, Сибирские, Нива, Цветень*). S romantikou jsou neodmyslitelně spojené také **květiny** (viz 5.3.10.2 Flora), stejně jako **básně** (*Поэма*), **tanec** (*Осенний вальс*) a **hudba** (*Музыка любви, Русская песня, СИМФОНИЯ ИСПАНСКАЯ, СИМФОНИЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ, Нотка, Фуга, Невские мелодии, Таганай, Триоль*) nebo **umění** (*ГАЛЕРЕЯ, Театральная, ПАЛИТРА®*). S romantickou představou se váže také jméno hlavní představitelky Shakespearovy milostné tragedie Romeo a Julie, odtud emporonymum *Джюльетта*.

S romantickými procházkami a schůzkami je neodmyslitelně spjat také **film**. U názvů cukrovinek se filmové názvy vyskytují v emporonimech *Зимняя вишня* (trilogie, umělecký film; příběh Olgy a jejího hledání lásky a životního partnera), *Осенний вальс* (příběh lásky Maxima a Máši) a *Обыкновенное Чудо* (pohádkový příběh o lásce).

### 5.3.9 Vlastenectví

I patriotismus může vyvolat ve spotřebiteli příjemné pocity. Kromě hrdosti na vlastní zemi a národ může příjemný pocit vyvolat i fakt, že spotřebitel nakupuje domácí výrobky. I když „ruský“ název nezaručuje ruský původ výrobku, vyvolává tento dojem. V této práci byly použity pouze názvy výrobků ruských firem, uvedené příklady tedy charakteristice odpovídají.

Jedním z nepsaných symbolů Ruska a národním zvířetem, které se vyskytuje v řadě pohádek, je medvěd. Medvídek byl i maskotem olympijských her v Moskvě v roce 1980. Stejně tak se medvěd objevuje v názvech několika cukrovinek - *МИШКА*, *Сибирский мишка*, *Мишка косолапый*. Oblíbenou medvědí pochoutkou je med, což se projevilo v emporonumu *Мишка косолапый Медовый грильяж*.

S různými proslulými místy v Rusku jsou spojena cukrovinková emporonuma *Москвичка*, *Москвичка Шоколадно-молочная*, *Невские Зори (на сорбите)*, *Невские мелодии*, *Таганай*, *Кара-кум*, *Кызыл-Кум (на сорбите)* a *Ладога (на сорбите)*.

Poněkud nejasná je motivace emporonum *Виктория*, *ВИКТОРИЯ*. Může se jednat jak o ženské jméno s významem „vítězství“, tak o ostrov v Arktidě, který administrativně patří k Archangelské oblasti.

Slovanský charakter a ruský patriotismus vyjadřují také emporonuma *Былина*, *БЫЛИНА ГЕРОИЧЕСКАЯ®*, *Русская песня*, *Славянка* a *БОЯРЫНЯ®*.

### 5.3.10 Příroda

#### 5.3.10.1 Fauna

Řada názvů cukrovinek ve zkoumaném vzorku byla inspirována přírodou. Jedná se především o **zvířata** jako taková (*МИШКА*, *Озорной Ежик*, *Сибирский мишка*, *Мишка косолапый*, *Лесной олень*, *Рачки*, *Рачки чудашки*, *Раковые шейки*, *Морской конек*, *УДИВИТЕЛЬНЫЙ ЗООПАРК*), případně s určitým rozšířením informace o výrobku (*Бабаевская белочка*, *Белкины орешки*, *Белочка (на сорбите)*, *Мишка косолапый Медовый грильяж*, *Левушка с мягкой карамелью*), **ptáky** (*Буревестник*, *Ласточка*, *ГОРОДСКАЯ ЛАСТОЧКА®*, *Пташка*, *Птица дивная*, *Птичья сладость*, *Райский фазан*, *Гусиные лапки*, *Пичуга*), s popisným rozšířením informace (*Байкальская птичка сливочный вкус*, *Лебедушка вкус Крем-Карамель*, *Феникс с вишней*, *Феникс с ананасом*,



*Феникс с изюмом*) nebo **hmyz** (*Бабочка, Золотая пчелка*). S zvířaty je přeneseně spjato také emporonymum *Ланки-царапки*.

### 5.3.10.2 Flora

Velmi rozšířená je motivace výrobků reáliemi rostlinné říše. Názvy různých ovocných stromů, jejich plodů, ořechů a dalších potravin rostlinného původu zpravidla souvisí s příchutí výrobku nebo použitými surovinami, proto takové názvy nejsou předmětem této kapitoly. Oblíbené je ale také pojmenování cukrovinek jmény okrasných rostlin a **květin** (*Васильки, Васильковые глазки, Красный мак, ОДУВАНЧИК®*, *ОДУВАНЧИК ОРЕХОВЫЙ, Первоцвет (на сорбите), Подснежные (на сорбите), Резеда, РЕЗЕДА®*, *Ромашки, СКРОМНИЦА-РОМАШКА®*, *Сибирская орхидея, Зимолюбка*). Méně často se vyskytují emporonyma motivovaná názvy **stromů a keřů** (*Дубок, ФЕЯ СИРЕНИ®*, *Фруктовый сад, Ивушка*).

### 5.3.10.3 Neživá příroda

Nejméně častá jsou pojmenování inspirovaná neživou přírodou, například emporonyma *Агат, Звездный метеорит, Хрусталик*.

### 5.3.11 Pohádky, mytologie, nadpřirozeno

Pohádky se v názvech cukrovinek objevují pravděpodobně proto, že mohou připomínat dětství, které je jako životní období se sladkostmi neodmyslitelně spjato. **Obecně** pohádky reprezentují emporonyma jako *Восточная сказка, Зачарованные* nebo *Нежная сказка, Сказка*. Pohádky mohou reprezentovat také emporonyma jako *Сезам* (ve smyslu kouzelná jeskyně pokladů), *ВОЛШЕБНОЕ КОПЫТЦЕ, В стране великанов* nebo *В стране лилипутов..*

Mezi sledovanými názvy cukrovinek se však také objevovaly různé **pohádkové postavy**, například *Красная шапочка, Серый волк и Прекрасная шапочка, Фея, ФЕЯ СИРЕНИ®*, *Нимфа, Карабас Барабас*,

*Буратино, Папа Карло а Храбрый Аладин.* Výroboková řada *Феникс* je pak inspirována mytickým ptákem, pro kterého je charakteristické, že umírá spálením sebe sama a znovu se rodí ze svého popela. Mytologií je inspirován také název *Птичье молоко*.<sup>26</sup>

Zajímavé je různé psaní emporonum *ЧАРОВНИЦА®* a *Чаровница* nebo *Петушок золотой гребешок* a *Петушок – Золотой гребешок*.

Jak již bylo zmíněno výše, specifickou motivací má výroboková řada *Я люблю сказки*, kde jsou jednotlivé druhy pralinkových bonbonů rozlišovány právě jmény pohádkových postav, například *Я люблю сказки. Снегурочка* nebo *Я люблю сказки. Щелкунчик*.



*Obrázek 5: Bonbony výrobokové řady Я люблю сказки*

K pohádkovým postavám bychom mohli zařadit také výrobokové řady motivované oblíbeným ženským jménem *Аленка*, protože Alenka je hlavní hrdinkou řady pohádek a příběhů pro děti. Značka *Аленка* má v Rusku dlouhou tradici, což dokazuje zejména různorodost sortimentu této značky.

---

26 „Давным-давно, когда женщинам надоедали их возлюбленные, они требовали, чтобы те принесли им птичьего молока. Несчастные возлюбленные устремлялись в пустыню и погибали там от жажды и одиночества, поверив иллюзиям и приняв фантазию за действительность. Им выкармливали своих птенцов райские птицы. Если же его пробовал человек, то разом становился неуязвимым для оружия и любых болезней.“ Ksana. *Птичье молоко* In [kuking.net](http://www.kuking.net) [online] [cit. 2010-05-05]. Dostupný z: <[http://www.kuking.net/10\\_536.htm](http://www.kuking.net/10_536.htm)>

S tímto názvem můžeme zakoupit nejen jednotlivě balené bonbony (jak čokoládové, tak dražé či furé), ale také tabulkovou čokoládu, bonboniéry, oplatky a další cukrovinky. Vzhledem k různorodosti sortimentu bývá značka doplněna popisným označením výrobku, jak jsme jej popsali výše, například *Аленка с орехами*, *Аленка крем-брюле (овал)*, *Аленка Шоколадная*, *Аленка вкус Пломбир*, *Аленка С начинкой Вареная сгущенка*, *Аленка Вкус Мягкий ирис* nebo *Аленка вкус Крем-Карамель*.

### 5.3.12 Označení osob

Kromě označení pohádkových postav uvedených výše můžeme mezi analyzovanými emporonymy pozorovat také obecné označení osob podle různě motivovaných příznaků (*Москвичка*, *Южанка*, *Славянка*, *БОЯРЫНЯ®*, *Леди Ночь*, *Леди День*, *Кареглазка*, *СУДАРУШКА®*), označení osob ženskými jmény (bonbony *Вивьен*, *Ксюша*, *Джульетта*, *Виктория*, *ВИКТОРИЯ* nebo výrobkové řady *Аленка* a *Элен*) a zřídka také jmény mužskými (*Алжан*). Zajímavá je také rýmovánka *Настена-сластена*, která v sobě kromě motivace ženským jménem nese i motivaci výtečné chuťové vlastnosti výrobku.

## 5.4 Cizojazyčné názvy

Motivace cizími jazyky není u cukrovinek příliš častá, avšak její smysl je jasně patrný, a to zejména u výrobkové řady *СУФЛЕТТО!*. Dezert typu suflé totiž není původem ruský a proto odkaz k světoznámé italské kuchyni navozuje dojem kvalitního zpracování výrobku. Italský nádech má také název výrobkové řady *Фручетто*. Cizojazyčné názvy mohou také označovat použití zahraničních receptur nebo surovin (*КРЕМ-БРЮЛЕ*<sup>27</sup>, *Желе-Кола*).

---

27 „Crème brûlée je desert skládající se z pudinkového krému a karamelové krusty na povrchu.“ *Crème brûlée* In Wikipedia – Otevřená encyklopedie [online] [cit. 2010-04-15]. Dostupný z: <[http://cs.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me\\_br%C3%BB1%C3%A9a](http://cs.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me_br%C3%BB1%C3%A9a)>

Používání angličtiny v názvech není dle nás možné odůvodnit určitým smyslem, jde spíše o módní záležitost, motivace angličtinou se objevuje u cukrovinky *Найскрим* nebo v názvech výrobkových řad *Фрут Кисс* a *Спарк*. Módní záležitostí je také zdravý životní styl, proto nepřekvapí emporonymum *Фитси*, které je vytvořeno na základě anglických slov *fit*, *fitness*, což naznačuje použití zdravých a dietních surovin.

Použití cizojazyčných názvů může také vyvolat dojem exotiky a tím vzbudit zvědavost spotřebitele nebo vzbudit romantické představy cizích krajin. Další emporonyma inspirovaná cizími jazyky jsou například *Халветта* nebo *Цитрон*.

Názvy výrobkových řad, které jsou inspirované cizími jazyky, jsou u jednotlivých výrobků pro snadné rozlišení doplněny popisem výrobku, tak jak jsme jej popsali v první kapitole, a to již bez další cizojazyčné motivace (*СУФЛЕТТО! Сливочно-клубничные с ягодными кусочками*, *СУФЛЕТТО! Сливочно-шоколадные с шоколадной крошкой*, *Фрут Кисс черная смородина*, *Фрут Кисс лимон-лайм*, *Фручетто Чернослив с кокосовой начинкой*, *Фручетто Курага в шоколаде*, *Халветта люкс*, *Спарк с абрикосом*).

## 5.5 Cukrovinky určené pro diabetiky

Cukrovinky určené pro diabetiky podléhají stejným motivačním stereotypům jako běžné cukrovinky, je však pro ně typické doplnění názvu o neshodný přívlastek *на сорбите*, který poukazuje na použití umělého sladidla místo cukru, který je pro diabetiky nevhodný – *Айсберг (на сорбите)*, *Белочка (на сорбите)*, *Кокосовые (на сорбите)*, *Кызыл-Кум (на сорбите)*, *Невские Зори (на сорбите)*, *Первоцвет (на сорбите)*, *Подснежные (на сорбите)* nebo *Конфеты на сорбите с топинамбуром*.

Zajímavé je, že přívlastek *на сорбите* nerozlišuje diabetickou a běžnou verzi výrobku slazenou cukrem, jedná se o rozdílné výrobky.

Příkladem mohou být cukrovinky firmy "Азарт" – *Онега*, tj. mléčný fondán s vanilkovou příchutí, a *Онега (на сорбите)*, tj. diabetická ořechová pralinka s příchutí pomeranče.

## 5.6 Emporonyma s nejasnou motivací

*Джим Бин* - motivaci tohoto emporonyma se nepodařilo uspokojivě objasnit. Název může být odvozen od emporonyma *Jim Beam*, které označuje bourbon a do ruštiny se přepisuje dvěma způsoby. Správným přepisem je *Джим Бим*, ovšem objevuje se i nesprávné psaní tohoto jak v angličtině (*Jim Bean*), tak jeho nesprávný přepis v ruštině *Джин Бин*. Samotná cukrovinka ovšem s tímto nápojem nemá nic společného. Jiná motivace ale nebyla nalezena.

*Клермон* – toto slovo nebylo nalezeno v žádném dostupném slovníku, avšak byla nalezena spojitost s francouzskými městy Clermont-Ferrand, Clermont L'Herault a americkým městem Clermont. V případě, že je náš předpoklad správný, bylo by možné určit motivaci tohoto emporonyma jako motivaci cizími kraji. Vzhledem k tomu, že ale města nejsou nijak zvlášť proslulá, nelze předpokládat, že si je spotřebitel při koupi cukrovinky vybaví. Pravděpodobně se tedy z hlediska spotřebitele jedná o libozvučné slovo, i když motivace z hlediska výrobce může být jasnější. Ať už se ale jedná o libozvučnost slova nebo opravdu spojitost s některým městem, můžeme předpokládat, že na konečného spotřebitele bude emporonymum působit především romantickým dojmem (viz 5.3.8 **Romantika**).

*Степ* (výrobková řada) - Nejednoznačná je motivace u názvů *Серебряный Степ* (obsahuje bílou rýži) a *Золотой Степ* (obsahuje oříšky žluto-zlaté barvy). Na první pohled by se mohlo stát, že by název mohl být motivován barvou použité suroviny. Na druhou stranu do této výrobkové řady patří i bonbon *Платиновый Степ* (obsahuje oříšky a rozinky), jehož suroviny nemají odpovídající barvu. Přídavná jména tedy spíše hodnotí

bohatost výrobků a množství obsažených surovin. Druhým problémem je podstatné jméno *Смен*, které je mužského rodu a neoznačuje tedy *step* (rusky *смена*). Dle slovníku (Ruskočeský slovník 1936:1487) slovo *смена* znamená zkráceně *сменень*, tedy *stupeň, hodnost, řád, instance, míra*, což by napovídalo předchozímu předpokladu. Jedná se však o starší slovník. V dnešní době by byla pravděpodobnější motivace angličtinou, kde *step* znamená *krok, schod*. I tento předpoklad by zařadil daný název mezi emporonyma kladně hodnotící (viz 5.3.1 Kladné hodnocení). Žádnou z uvedených motivací však nemůžeme s určitostí potvrdit ani vyvrátit.

*Раз-Два!* - jedinou možnou motivací je dle našeho názoru rychlost, rychlost s jakou lze cukrovinku zkonsumovat nebo rychlost, s jakou po konzumaci nastoupí příjemný pocit, v takovém případě bychom mohli toto emporonym zařadit do kapitoly 5.3.2 Příjemný pocit, příjemná situace.

*Красный башмачок* (název výrobkové řady) – na obalech výrobků jsou dívky v tradičních ruských oděvech a červených střevíčkách a také kocour s kloboukem v červených botách. Není nám známa situace, ve které by hrály roli červené střevíčky, z tohoto důvodu usuzujeme, že název odkazuje ke staršímu výrazu slova *красный*, tedy *pěkný, hezký*, a tím tedy naznačuje kladné hodnocení výrobku (viz 5.3.1 Kladné hodnocení).



Obrázek 6: Bonbony výrobkové řady *Красный башмачок*

## 6 Závěr

---

Tato práce si kladla za cíl zmapovat sladkou část ruské kuchyně. Zaměřili jsme se nejen na její popis a historický vývoj, ale především na analýzu názvů v současném cukrovinkářském průmyslu. Cílem bylo zaměřit se na ruské sladkosti z onomastického hlediska a podrobněji analyzovat motivační rysy názvů cukrovinkářských podniků a některých druhů cukrovinek.

V první kapitole jsme se věnovali ruské kuchyni z historického a kulinářského hlediska. Popsali jsme hlavní rysy ruské kuchyně, které zásadně ovlivnily nejen přírodní podmínky v zemi, ale také kontakt s jinými národy, přijetí křesťanství a jeho postního kalendáře. V neposlední řadě mělo na rozvoj ruské kuchyně vliv i politické vedení v zemi, ať už to byla dobovačná politika Petra I., která svými nároky drancovala venkov, nebo změna režimu po revoluci v roce 1917 a následující občanské válce, která zásadním způsobem ovlivnila zemědělství, hospodářství, průmyslovou výrobu i stravovací možnosti a návyky Ruska.

Z výše uvedených bylo asi nejvíce zásadní přijetí křesťanství, které ovlivnilo výběr potravin na téměř tisíc let, a poté změna politického režimu a centralizace hospodářství po roce 1917. Omezení a změny výroby způsobily, že řadu jídel již nebylo možné vyrábět tradičními postupy, nebo nebylo možné je vařit vůbec. Navíc po hladovém období ve třicátých letech se životní situace Rusů v porovnání s minulostí zásadně zlepšila, mimo jiné bylo i pro nejchudší dostupné maso a snad právě to mělo za následek nejen využívání této suroviny, ale také potlačení zájmu o sladká jídla v odborné literatuře. Řada sladkých jídel byla totiž zásahem ekonomické situace ochuzena, zatímco slaná jídla především z masa zaznamenala nebývalý rozvoj. Rusové se však sladké chuti nevzdali úplně, pouze se změnil jejich postoj k ní. Sladká chuť je v Rusku i nyní velmi oblíbená, avšak domácí sladká jídla a moučníky částečně nahradily také průmyslově vyráběné cukrovinky.

V první části této práce jsme také popsali nejtypičtější sladká jídla a také jejich roli v ruské kuchyni – z historického hlediska byla sladká jídla především zpestřením fádního jídelníčku a také důležitým rituálním jídlem při různých svátcích. Sladkosti byly a stále také jsou velmi oblíbené u dětí.

V krátkém onomastickém úvodu jsme nejprve ujasnili pozici chrematonym v onomastickém systému tak, jak jsme ji pochopili a rozhodli se ji v naší práci používat. Zejména bychom na tomto místě chtěli upozornit na termín emporonymum, který není v odborné literatuře běžný, avšak jeho užívání se nám jeví jako systémově nejvhodnější. Obecně je možné konstatovat, že pozice a chápání názvů sériově vyráběných výrobků je v odborné literatuře nejednotné, a proto bylo nejprve nutné ujasnit vlastní stanovisko k problému.

Dále jsme se věnovali současné situaci ohledně sladkostí v Rusku. Stručně jsme popsali historii největších a nejznámějších cukrovinkářských podniků v Rusku a také vývoj názvů těchto společností a factory, které měly na změny názvů vliv.

Poslední kapitola byla věnována názvům průmyslově vyráběných výrobků, respektive motivaci těchto názvů. Vzhledem k rozsahu výroby cukrovinek v Rusku a množství názvů v tomto oboru bylo nutné zúžit rozsah zkoumaného vzorku. Proto jsme se rozhodli věnovat se kromě názvů podniků (viz 4.3 Názvy cukrovinkářských podniků) pouze názvům jednotlivě balených bonbonů (viz 5 Motivace názvů cukrovinek), které v Čechách není možné koupit. Zkoumaný vzorek jsme na základě motivace rozdělili do tří hlavních skupin.

První skupinou jsou cukrovinky s popisným názvem, tyto názvy naprosto realisticky popisují výrobek nebo některou jeho charakteristickou část či vlastnost (*Барбарис, Ликерный аромат, Экзотические фрукты, Клубника со сливками, Орешки в шоколаде, Мюсли с витаминами*). Popisná označení tohoto typu jsou také součástí kombinovaných typů emporonym.



Do druhé skupiny jsme zařadili cukrovinky, jejichž názvy nejsou popisné, avšak nezapřou přímou inspiraci výrobkem, tedy názvy podmíněně symbolické. I v této skupině jsou emporonyma motivována především některou charakteristickou vlastností výrobku – surovinou (*Фруталинка, Ананасная долина*, výrobková řada *Коровка*), tvarem (*Слимо*), barvou (*Снежок, Леди Ночь*), konzistencí (*Кремок*). Do této kategorie jsme zařadili také emporonyma, ve kterých figuruje ergonymum (*Славянка, БУКЕТ АЗАРТА*).

Třetí skupinou jsou názvy symbolické, tedy takové, které jsou marketingově orientovány na vyvolání příjemných myšlenek či asociací v myslích zákazníků (*БЛАЖЕНСТВО®*). Příjemné pocity spojené s konzumací mohou mít řadu podob a mohou být vyvolány různými situacemi, často se také dané motivační typy překrývají. Za všechny na tomto místě uvedme snad jen motivaci touhou (*Детская мечта*), vzácností (*Царское лакомство*), popularitou (*Любимое Чудо*), zvědavostí (*Маска*), romantikou (*Осенний вальс, Созвездие улыбок*), přírodou (*Бабочка, ОДУВАНЧИК®, Ивушка*), vlastenectvím (*Москвичка*), pohádkami (*Нимфа, Красная шапочка*) apod.

Krátce jsme zmínili i názvy inspirované mimo jiné také cizími jazyky, názvy cukrovinek pro diabetiky a v poslední řadě také emporonyma, která se nám nepodařilo zařadit do vytvořené klasifikace nebo se nám nepodařilo odhalit jejich motivaci.

Vzhledem k tomu, že se různé motivační typy emporonym částečně překrývají, bylo by obtížné procentuálně vyjádřit, který z motivačních typů převažuje. Celkově však můžeme konstatovat, že velký podíl analyzovaných názvů jsou emporonyma typově popisná nebo s popisem kombinovaná. Zpravidla je totiž symbolický nebo symbolicky podmíněný název výrobkové řady doplněný popisem výrobku, jeho chuti, příchuti, základní složky apod.

Závěrem můžeme říci pouze to, že se nám podařilo shromáždit bohatý, i když úzce zaměřený materiál, a doufáme, že jak tento materiál, tak samotná práce budou přínosem či inspirací pro ty, kteří se zajímají o kulinářství, onomastiku nebo ruskou kulturu.

## Резюме

---

Настоящая дипломная работа посвящена проблематике русской национальной кухни, именно ее сладким блюдам и напиткам. В первой части текста мы постарались описать ее историю и развитие, природные условия и основные черты. Мы также исчислили самые знакомые и типичные сладкие блюда и напитки русской кухни. В другой части настоящей работы, после короткого введения в теорию ономастики, мы описали самые известные российские кондитерские фабрики. Мы также занимались их названиями. Последняя часть нашей работы посвящена названиям весовых конфет. Мы надеемся, что настоящий текст поможет читателям узнать что-нибудь не только о русской кухне, истории и современной ономастике, но и о русской культуре и менталитете русских вообще.

Русская кухня основана на продовольственном сырье, которое можно приобрести в географических и природных условиях России. Из-за длительной и крутой зимы были жители России вынуждены полагаться только сами на себе, так как не могли полагаться на торговлю и снабжение продовольственными продуктами из других мест. Самоснабжение в некоторых территориях России важное даже сегодня.

Благодаря тому в России стали развиваться технологические методы консервации. Из методов консервации использовались квашение, несколько типов сушения и соления, маринование и консервация в сахаре, замораживание и другие. В сущности, русские использовали практически все вида консервации знакомые в мире. Но некоторые из них были популярнее других. Это связано со вкусом консервированных продуктов, вкусом, который русские предпочитают. Часто встречалась также комбинация некоторых видов консервации.

Консервация пищевых продуктов являлась необходимостью, как мы уже сказали, из-за длительной и крутой зимы. Но важное для

хорошей ситуации семьи было также обращение с продуктами и их хранение. Очень важное было точно определить, когда и что готовить, чтобы еда не испортилась и чтобы семья не страдала от голода. Каждая хорошая хозяйка также хотела сэкономить самые качественные продукты для праздников.

Блюда традиционной русской кухни изготавливались из сельскохозяйственных продуктов, сырья, приобретаемого охотой, рыболовством, уборкой ягод и грибов. В зависимости от природных условий в определенных регионах русские предпочитали некоторое сырье. Например, в северных регионах России, где много озер, предпочитали рыбу, на юге возращивали зерновые культуры, на Сибири предпочитали уборку ягод, грибов и других диких растений. Несмотря на все сказанное, праздничные блюда на территории всей России являются почти однородными.

Самыми типичными для русской кухни являются такие пищевые продукты как грибы, ягоды, капуста, свекла, репа, морковь и некоторые другие овощи, зерновые культуры, мед, молоко и сметана. В качестве репы позднее использовался картофель, который согласно легендам привозил в Россию Петр I Великий. Картофель было возможно без трудностей выращивать даже в холодном русском климате, и можно сказать, что картофель спас Россию от голода. Для улучшения вкусовых свойств изготавливаемых блюд добавлялись зелень, хрен, укроп, чеснок, лук, различные пряности и травы. Из-за строгой постной системы русские не очень часто использовали мясо. Даже данная область сельского хозяйства являлась не очень развитой. Из мяса чаще всего использовалась рыба.

Блюда в русской кухне изготавливаются, прежде всего, варением, тушением и печением, менее жареньем в масле. Более тысячи лет они готовились в русской печи. Русские блюда всегда готовились очень просто, но предварительная обработка сырья являлась непомерно сложнее и дольше.

Для русской кухни являются типичными, прежде всего, супы, каши и печеные мучные изделия, чаще всего приготавливаемые в русской печи. Естественно, сегодня русская печь уже не используется, и в последствие того невозможно готовить некоторые, сегодня уже исторические, традиционные русские блюда, или их подготовка должна была трансформироваться для новых условий.

Основное влияние на развитие русской кухни оказало христианство. С приходом христианства на Русь стали русские соблюдать строгие правила питания связанные с постной системой христианства. Посты соблюдались по случаю различных праздников, или также регулярно, каждую среду и пятницу. Некоторые люди даже соблюдали дополнительный пост в понедельник. Постных дней было в зависимости от передвижных праздников 192-216 в год. В зависимости от вида поста не было возможно в его течение использовать мясо, а только рыбу, или было возможно питаться только продуктами растительного происхождения. Во время самых строгих постов русские голодовали. Система постов в христианстве тесно связана с природными циклами и она является весьма логической – самые строгие постные времена приходят на время, когда люди не работают, и, следовательно, питаться плотно не надо, или на время, когда еды попросту нет, из-за того, что она кончилась.

Пища богатых и бедных являлась долгое время приблизительно однородной, только богатые имели возможности использовать более качественные продукты, хорошо обработанные. Богатые также могли поесть много и плотно. Но принципиальной разницы между питанием богатых и бедных не было до начала XVII века. После того ситуация стала изменяться. Бедные питались так, как и в прошлом, но богатые начали искать новые пути приготовления блюда и инспирацию за границей. Несмотря на различия, кухню русских богатых и бедных всегда соединяли мучные изделия. На развитие русской кухни оказали влияние ряд других народов. Это были народы – торговые партнеры

России, пришедшие в Россию захватчики, проживающие на территории России народы или народы, проживающие на приобретенной Россией территории.

Во время правления Петра I Великого было очень модным привозить себе продукты и персонал из-за границы, и поэтому на русскую кухню повлияла также Европа, прежде всего, Франция. Благодаря Французам русские стали использовать слоеное тесто или дрожжи. Правление Петра I, с одной стороны во многом обогатило русскую кухню, с другой стороны, его агрессивная политика оказала негативное влияние на развитие русской деревни.

На сто лет позднее, после наполеоновских войн, русские проснулись из восхищения всем французским и стали возвращаться к собственным корням. Патриотизм отразился также в кухне – иностранные повара готовили традиционные русские блюда, только их усовершенствовали с французским шармом и легкостью.

После октябрьской революции и следовательно гражданской войны ситуация россиян была очень плохой. Война опустошила землю, много людей погибло, в сельском хозяйстве некому работать. Продовольственных продуктов было очень мало, и люди страдали от голода. Централизация и реструктуризация сельского хозяйства, промышленности и торговли в данной ситуации не помогли. Наоборот, часто бессмысленные мероприятия ее даже ухудшили. Население страдало от голода или недостачи продовольственных продуктов.

Из-за реструктуризации было закрыто производство некоторых видов продовольственных продуктов. Домашние сладости, мед, сушеные фрукты и подобные заменили в фабриках изготавливаемые кондитерские изделия. Также была уничтожена созданная веками сеть производства и снабжения народа продуктами.

С другой стороны, немного позднее ситуация стабилизировалась и жизненный уровень в России стал повышаться. Новый политический

строй в России не согласился с религией и всеми доступными средствами ее подавлял. Из-за того русские прекратили соблюдение строгих постных правил и стали чаще употреблять мясо.

Вместе с вышесказанным радикально изменилась вся система питания в России. Данное изменение можно сравнить правдоподобно лишь с изменениями, которые произошли после принятия христианства.

В настоящее время русская кухня также сталкивается с рядом проблем. Это, прежде всего, давление глобализации. С одной стороны, можно сказать, что Россия открылась миру и может сотрудничать с всеми странами мира, привозить продовольственное сырье и искать новую инспирацию за границей, с другой стороны, Россия должна бороться с конкуренцией пришедших из-за границы различных фирм и предпринимателей, интересующихся пищевой промышленностью.

Самым важным сладким продуктом в русской кухне, бесспорно, является мед. Из меда готовили сладкие каши, алкогольные и безалкогольные напитки, мед добавляли во все, что должно обладать сладким вкусом. Даже пряники сначала готовили из меда и называли их медовый хлеб. За исключением меда использовались в русской кухне различные фрукты и ягоды, фруктовые и ягодные соки или даже березовый сок. Популярным сладким сырьем являются также орехи, мак или творог. Русские знали также о сахаре, но из-за строгих постных правил не использовали его очень часто. Однако вышеуказанное сырье только добавляет блюдам сладкий вкус. База практически всех сладких блюд в русской кухне представлена мукой.

В русской кухне существуют, в первых, блюда как кулич, пасха ватрушки и т. п., которые готовят только сладкие, во вторых, блюда как пирожки, блины или каши, которые можно готовить и есть сладкие или соленые. За исключением вышеуказанных блюд в русской кухне можно встретить сладкие оладьи, пончики, пышки, вареники, сырники, пряник, кутью, варенье, сушеные или другим образом

консервированные фрукты и другое. В настоящее время также очень популярны различные кондитерские изделия, конфеты, карамель, желе, ирис, зефир, нуга, шоколад, вафли, печенье, мороженое и другие.

Самым употребляемым напитком является чай, чаще всего пьется с сахаром или с варением. Русские любят сладкий чай, без добавления молока. В русской кухне появляется также ряд напитков со сладким или кисло-сладким вкусом. Они готовятся, прежде всего, из фруктов, ягод и из меда. К числу таких напитков принадлежат, например, морсы, водицы или кисель. Но надо подчеркнуть, что вследствие распространения водки в России снизилось употребление некоторых традиционных алкогольных напитков, чаще всего изготавливаемых из меда (сбитень, мед, медок).

Ономастика, это, коротко говоря, наука о собственных именах. Лингвисты, изучающие данную проблематику, чаще всего обращают свое внимание на изучение *антропонимов* (собственные имена людей) и *топонимов* (географические названия). Но в последнее время развивается также изучение области *хремотонимов*, это собственные имена людских произведений<sup>28</sup>. Понимание термина у разных лингвистов не одинаковое, и поэтому мы были вынуждены сформировать и сформулировать собственный подход. В настоящей работе пользуемся членением хремотонимов согласно классификации словацкого лингвиста Майтана. В данное членение внесла некоторые изменения дипломантка Михалкова.

В настоящей работе мы занимались, прежде всего, названиями кондитерских фабрик и кондитерских изделий. Следовательно, мы пользуемся терминами *эргонимы* (названия общественных институций и предприятий) и *эмпоронимы* (названия изделий). Из кондитерских изделий мы выбрали названия весовых конфет, так как ассортимент

---

28 Na tomto místě užíváme jednotnou terminologii stanovenou v textu práce, nehledě na odlišné názory různých, především ruských lingvistů.



продаваемых кондитерских изделий очень широкий и в настоящей работе невозможно обсудить названия всех.

Эмпоронимы представляют собой яблоко раздора, так как подход лингвистов к данной проблематике не одинокий. Некоторые лингвисты даже не считают их собственными именами. К числу таких лингвистов принадлежат, прежде всего, российские лингвисты, наоборот, подход чешских лингвистов к эмпоронимам является положительным. Российские и некоторые другие лингвисты не считают эмпоронимы собственными именами из-за того, что большая часть эмпоронимических названий основана на обыкновенном словарном запасе, следовательно, на именах нарицательных. Некоторым лингвистам также не нравится, что эмпоронимические названия обозначают тысячи штук одного и того же изделия. Нашим взглядом такие лингвисты, с одной стороны, правы, с другой стороны, по нашему мнению данные показания не мешают тому, чтобы понимать данную группу слов как имена собственные.

В последней части ономастического введения мы объяснили основные термины из области кондитерских изделий и на основе точного объяснения становили правильной перевод таких терминов на русский язык.

Мы не хотим на настоящем месте точно описывать историю кондитерских изделий, так как многое уже было сказано в связи с традиционными сладкими блюдами русской кухни. Только хотим отметить, что кондитерские изделия современного типа происходят, прежде всего, из Франции. В начале изготавливались кондитерские изделия в качестве лекарства, позднее изготавливали кондитерские изделия в небольших мастерских, в конце было их производство вполне автоматизировано.

Также не хотим конкретно обсуждать историю всех кондитерских фабрик. Скажем только, что мы описали историю самых

известных, к числу которых принадлежат концерн "Объединенные кондитеры" и его фирмы "Красный Октябрь", "Бабаевский" и "Рот Фронт". Другие описанные в настоящей работе кондитерские фабрики, это фабрики "Большевик", "АМТА", "Акконд", "Азарт", "1 мая", "Славянка", "Россия", "Ударница", концерн "Лаком".

Названия кондитерских фирм в течение лет изменялись. В начале это были, прежде всего, имена властителей кондитерских фирм. После революции из названий были удалены имена властителей и фирмы стали называть попросту номерами и типом производства. Однако номера были быстро возмещены новыми названиями, мотивация которых была строго направлена на коммунистическую идеологию. Некоторые названия указанного типа сохранились до сих пор, так как изменить хорошо знакомый торговый знак и название очень трудно. Позднее названия стали мотивироваться местом предпринимательства или типом изготавливаемых изделий. В настоящее время мотивация остается та же самая, только названия стали быть менее описными и более символическими.

Последняя часть нашей работы посвящена названиям весовых конфет изготавливаемых в России. Мы сосредоточились на их мотивацию. В зависимости от мотивации данных названий мы раздели их в три основные группы – названия описательные, символически описательные и символические.

Первая группа названий, это названия описательные, которые точно или частично описывают данное изделие, базовое сырье, вкус, вид кондитерского изделия или как-то оценивают качество изделия.

Вторая группа названий описывает изделия только символически, но одновременно можно найти тесную связь между названием и изделием. Символическое описание мотивировано использованным сырьем (фрукты, ягоды, молоко, мед, орехи), формой

изделия, его внешним видом, цветом или названием производителя данного изделия.

Третья группа названий, это названия символические, у которых нет связи между названием и изделием. Названия данного типа стремятся оказать определенное влияние на мышление покупателей. Они хотят передать какую-то информацию или заставить потенциального клиента купить изделие. Данные названия вызывают у покупателей приятные ощущения, хорошее настроение или желание купить названное изделие.

В группе символических названий мы определили подгруппы, мотивацией которых является положительная оценка, приятные ощущения, желание, редкость, ценность, популярность и любопытство. Хорошее настроение и желание купить кондитерское изделие могут вызвать также романтика и романтические ситуации, связанные с путешествием, экзотическими странами, искусством и природой. Некоторые символические названия мотивированы также патриотизмом, сказками или антропонимами.

Особой группой являются мотивированные неприятными ситуациями и ощущениями названия. Такие названия хотят привлечь внимание клиентов и сказать, что данное кондитерское изделие клиенту поможет успокоиться и преодолеть неприятность судьбы.

Некоторые названия кроме определенной мотивации одновременно основаны на словарном запасе других языков. Названия, образованные на основе других языков, вызывают у покупателей мысли о качестве использованного сырья и его обработке. Использование английского языка сейчас является очень модным.

Мы также коротко описали названия кондитерских изделий для диабетиков. В таких названиях, чаще всего, появляется несогласованное определение (*на сорбите*).

В последних абзацах текста мы попробовали объяснить мотивацию некоторых названий, которые не подчиняются предыдущей классификации.

В конце нашей работы мы должны сказать, что самую большую группу названий представляют названия комбинированные. Символические и описательно символические названия очень часто дополняет короткое описание изделия. Часто одно символическое или описательно символическое название обозначает несколько кондитерских изделий того же самого типа, и они отличаются друг от друга только вкусом или основным сырьем.

## Seznam obrázků

---

### **Obrázek 1: Loga cukrovinkářských společností, str. 36**

Zdroj: vlastní, sestaveno z obrázků na webech společností (viz [Seznam použité literatury](#))

### **Obrázek 2 Speciální dárkové obaly společnosti Кремлина, str. 44**

Zdroj: vlastní, sestaveno z obrázků na Кондитерская фабрика Кремлина [online] [cit. 2010-05-04]. Dostupný z: <<http://www.kremlina.ru/products/?id=217>>

### **Obrázek 3: Bonbony Взлет а Взлетная полоса, str. 58**

Zdroj: Старооскольская КФ "Славянка" [online] [cit. 2010-05-04]. Dostupný z: <<http://slavjanka.ru/catalog/caramel>>

Zdroj: ООО Объединенные кондитеры" [online] [cit. 2010-05-04]. Dostupný z: <<http://www.uniconf.ru/ru/catalog/?gid=1297>>

### **Obrázek 4: Cukrovinky se symbolickou motivací /Мишка косолапый, МИШКА, Аленка крем-брюле (купол), Красная шапочка, Красный мак, Вдохновение/, str. 60**

Zdroj: vlastní, sestaveno z obrázků на ООО Объединенные кондитеры" [online] [cit. 2010-05-04]. Dostupný z: <<http://www.uniconf.ru/ru/catalog/?gid=1539>>

### **Obrázek 5: Bonbony výrobové řady Я люблю сказки, str. 68**

Zdroj: vlastní, sestaveno z obrázků на Кондитерская фабрика "АМТА" [online] [cit. 2010-05-04]. Dostupný z: <<http://www.amta.ru/catalog/id=83&action=assortment&level=2&parent=83>>

### **Obrázek 6: Bonbony výrobové řady Красный башмачок, str. 72**

Zdroj: "АККОНД" [online] [cit. 2010-05-04]. Dostupný z: <<http://www.akkond.ru/prod.aspx?page=9150/9188/21700/21701>>

# Seznam příloh

---

## Příloha 1: Seznam analyzovaných ergoným

Zdroje:

1. *Konditerprom – информационный ресурс о кондитерской промышленности России* [online] Dostupný z: <<http://www.konditerprom.ru/list/list.php?cid=1>>
2. Texty pojednávající o historii cukrovinkářských firem na jejich webových stránkách (viz [Seznam použité literatury](#)).

## Příloha 2: Seznam analyzovaných emporoným

Zdroje:

1. Первый кондитерский комбинат Азарт [online] Dostupný z: <<http://azartspb.ru/index.php>>
2. КФ АККОНД [online] Dostupný z: <<http://www.akkond.ru/default.aspx>>
3. КФ АМТА [online] Dostupný z: <<http://www.amta.ru/>>
4. КФ Славянка [online] Dostupný z: <<http://slavjanka.ru/about/history.html>>
5. КФ 1 мая [online] Dostupný z: <<http://www.1may.ru/index.php>>
6. Объединенные кондитеры [online] Dostupný z: <<http://www.uniconf.ru/>>
7. РКФ (Русская кондитерская фабрика) [online] Dostupný z: <<http://www.ruzanna.ru/>>
8. Россия – Щедрая душа [online] Dostupný z: <<http://www.rossiashokolad.ru/Default.aspx>>

## Seznam zkratek

---

VJ	vlastní jméno
ЗАО	закрытое акционерное общество
КФ	кондитерская фабрика
МКФ	Московская кондитерская фабрика
ОАО	открытое акционерное общество
О. К.	Объединенные кондитеры
ООО	общество с ограниченной ответственностью
РКФ	Рузская кондитерская фабрика

## Seznam použité literatury

---

1. BLÁHA, Ludvík. *Cukrářská výroba II: pro 2. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka*. 3. přeprac. vyd. Informatorium : Praha, 2001. 174 s. ISBN 80-86073-86-6
2. COADYOVÁ, Chantal. *Čokoláda: Průvodce znalce světem nejjemnějších čokoládových cukrovinek*. 1. vyd. FORTUNA PRINT : Praha, 2000. 192 s. ISBN 80-86144-54-2
3. ČOPÍKOVÁ, Jana. *Technologie čokolády a cukrovinek*. 1.vyd. Vysoká škola chemicko-technologická : Praha, 1999. 168 s. ISBN 80-7080-365-7
4. GRODZIŃSKI, Eugeniusz. *Zarys ogólnej teorii imen własnych*. 1. vyd. Państwowe Wydawnictwo Naukowe : Warszawa, 1973.
5. HARVALÍK, Milan. K integračním tendencím v současné onomastické terminologii In *Jazyk a jeho proměny*. 1. vyd. Host : Brno, 2008. 45-53 s. ISBN 978-80-7294-301-2
6. JAKUS-BORKOVA, Ewa. NOVIK, Krystyna. *Najnowsze przemiany nazewnicze*. 1. vyd. ENERGEIA : Warszawa, 1998. 433 s. ISBN 83-85118-75-6
7. KOLAŘÍK, Josef. K některým problémům chrematonymie In: *Český jazyk a literatura 7*. Praha, 1989. 29-37 s.
8. LINHART, Milan. *Ruská kuchyně*. 1. vyd. Merkur : Praha, 1972. 123 s. ISBN 51-079-72
9. LINHART, Milan. *Ruská kuchyně*. 2. přeprac. vyd. Merkur : Praha, 1983. 118 s. ISBN 51-364-83
10. ŁUKASZUK, Irena. *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*. 1. vyd. Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku : Białystok, 2005. 231 s. ISBN 83-7431-043
11. MICHALKOVÁ, Ladislava. *Disertační práce: Motivace českých a ruských emporonym (na materiálu názvů potravinářských produktů)*. Univerzita Palackého : Olomouc, 2007. 142 s.
12. PEŠEK, Petr. *Ruská kuchyně v proměnách doby*. 1. vyd. Pavel Marvant : Červený Kostelec, 2007. 236 s. ISBN 978-80-86818-55-9
13. PETR, Jan. *Filozofické aspekty onomastiky* In: *Onomastika jako společenská věda*. Státní pedagogické nakladatelství : Praha, 1983. 9-12 s. ISBN 14-491-83



14. ROSPOND, Stanisław. *Mówią nazwy*. 1. vyd. Wydawnictwa szkolne i pedagogiczne : Warszawa, 1976. 276 s.
15. RUTKOWSKI, Mariusz. *Nazwy własne w strukturze metafory i metonimii (Proces deonimizacji)*. 1. vyd. Wydawnictwo UWM : Olsztyn, 2007. 276 s. ISBN 978-83-7299-525-4
16. SMÍŠEK, Josef a kol.. *Technologie výroby cukrovinek a trvanlivého pečiva. Čokoládovny*, o. p. : Praha, 1982. 170 s.
17. ŠRÁMEK, Rudolf. K ideologickým aspektům onomastiky In: *Společenské fungovanie vlastných mien*. 1. vyd. VEDA : Bratislava, 1976. 17-23 s. ISBN 71-075-79
18. ŠRÁMEK, Rudolf. K interdisciplinárním aspektům onomastiky In *Jazyk a jeho proměny*. 1. vyd. Host : Brno, 2008. 229-235 s. ISBN 978-80-7294-301-2
19. UHER, František. Pragmatonyma v teorii – v praxi – ve škole In: *Onomastika a škola. Propria v systému mluvnickém a slovotvorném*. Masarykova univerzita : Brno, 1999. 139-144 s. ISBN 80-210-2031-8
20. БЕЛЕЦКИЙ, А. А. *Лексикология и теория языкознания (ономастика)*. Издательство Киевского университета : Киев, 1972. 209 s.
21. БОНДАТЕЛОВ, В. Д. *Русская ономастика*. Посвящение : Moskva, 1983. 223 s.
22. КАРПЕНКО, Ю. А. О функциях собственных имен. In: *Společenské fungovanie vlastných mien*. 1. vyd. VEDA : Bratislava, 1976. 9-16 s. ISBN 71-075-79
23. КОЛЕСОВ, В. В. *Домострой*. Художественная литература : Moskva, 1991. 319 s. ISBN 5-280-01561-X
24. ЛЕЙЧИК, В. М. *Люди и слова*. Наука : Moskva, 1982. 176 s.
25. ЛУТОВИНОВА, И. С. *Слово о пище русских (К истории слов в русском языке)*. Издательство С.-Петербургского университета : Санкт Петербург, 1997. ISBN 5-288-01755-7
26. СЕРГЕЕВА, А. В. *Русские стереотипы поведения*. Издательство Флинта и Наука : Moskva, 2005. 319 s. ISBN 5-89349-626-4
27. СКУРИХИНА, И. М. a kol. *Книга о вкусной и здоровой пище*. 10. dopl. a přeprac. vyd. Агропромиздат : Moskva, 1990. 367 s. ISBN 5-10-002180-2

28. СОБОЛЕВА, Т. А. *Товарные знаки*. Наука : Moskva, 1986. 172 s.
29. СУПЕРАНСКАЯ, А. В. *Структура имени собственного*. Наука : Moskva, 1969. 206 s.
30. Pro vypracování této diplomové práce byly použity také poznámky ze semináře *Zagadnienia slowiańskiej onomastyki*, který jsem absolvovala v letním semestru akademického roku 2008/2009 na Univerzitě ve Vratislavi. Kurz vedl dr hab. Oleh Belej.

### **Slovníky**

31. ŠKORPIL, Vladislav. HAVELKA, Jan. VEVERKA, Vilém. *Ruskočeský slovník (Русскочешский словарь), I. a II. díl*. Nakladatelství J. Otto : Praha, 1936. 2139 s.
32. ŠROUFKOVÁ, Miloslava. VENCOVSKÁ, Marta. PLESKÝ, Rostislav. *Rusko-český česko-ruský slovník*. 1. vyd. LEDA : Praha, 2003. 979 s. ISBN 80-85927-41-1
33. ЛЕХИНА, И. В. ПЕТРОВ, Ф.Н. *Словарь иностранных слов*. Государственное издательство иностранных и национальных словарей : Moskva, 1949. 804 s.
34. ОЖЕГОВ, С. И. 22. vyd. *Словарь русского языка*. Русский язык : Москва, 1990. 922 s.
35. ЧЕРНЫХ, П. Я. *Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1: А - пантомима*. Русский язык : Moskva, 1993. 623 s. ISBN 5-200-00318-0
36. ЧЕРНЫХ, П. Я. *Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 2: панцирь – ящур*. Русский язык : Moskva, 1993. 560 s. ISBN 5-200-01260-0

### **Elektronické slovníky**

37. *Slovníky* In: Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех [online] Dostupný z: <<http://www.gramota.ru/slovari/>>
38. *Тольковый Словарь Ожегова* [online] Dostupný z: <<http://www.ozhegov.ru/index.html>>
39. *Тольковый Словарь Русского Языка*. [online] Dostupný z: <<http://www.vedu.ru/ExpDic/>>

## Elektronické zdroje

40. *Boršč, vodka a pirogi* In Maggi – vždy čerstvé nápady [online] [cit. 2009-11-23]. Dostupný z: <<http://www.maggi.cz/Magazin/Svetova-kuchyne/Borsc-vodka-a-pirogi.aspx>>
41. *Cukr – historie* In Server ze světa cukrařiny [online] [cit. 2009-10-26]. Dostupný z: <<http://www.cukrar.cz/show.asp?id=88>>
42. *Dražování – historie a současné trendy* In Server ze světa cukrařiny [online] [cit. 2009-10-26]. Dostupný z: <<http://www.cukrar.cz/show.asp?id=101>>
43. *Chrematonimia* In Wikipedia – wolna encyklopedia [online] [cit. 2010-01-13]. Dostupný z: <<http://pl.wikipedia.org/wiki/Chrematonimia>>
44. *Národní kuchyně Rusko* In Labužník – domov gurnetů [online] [cit. 2009-12-10]. Dostupný z: <<http://www.labuznik.com/cuisine.php?ID=11>>
45. *Počátek cukrářství* In Server ze světa cukrařiny [online] [cit. 2009-10-26]. Dostupný z: <<http://www.cukrar.cz/show.asp?id=94>>
46. *Povídání o cukru* In Server ze světa cukrařiny [online] [cit. 2009-10-26]. Dostupný z: <<http://www.cukrar.cz/show.asp?id=276>>
47. *Кондитерские изделия* In Википедия – свободная энциклопедия [online] [cit. 2010-01-13] Dostupný z: <[http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5\\_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F)>
48. Первый кондитерский комбинат Азарт [online] Dostupný z: <<http://azartspb.ru/index.php>>
49. КФ АККОНД [online] Dostupný z: <<http://www.akkond.ru/default.aspx>>
50. КФ АМТА [online] Dostupný z: <<http://www.amta.ru/>>
51. КФ Кремлина [online] Dostupný z: <<http://www.kremlina.ru/>>
52. КФ Славянка [online] Dostupný z: <<http://slavjanka.ru/about/history.html>>
53. КФ 1 мая [online] Dostupný z: <<http://www.1may.ru/index.php>>
54. Лацом сладкий бизнес [online] Dostupný z: <<http://www.lacom.com>>

55. Объединенные кондитеры [online] Dostupný z: <<http://www.uniconf.ru/>>
56. РКФ (Русская кондитерская фабрика) [online] Dostupný z: <<http://www.ruzanna.ru/>>
57. Россия – Щедрая душа [online] Dostupný z: <<http://www.rossiashokolad.ru/Default.aspx>>
58. *Русские напитки. Медок, сбитень да квас* In ВоструХа.ру наше домоводство [online] [cit. 2010-03-04]. Dostupný z: <<http://vostruha.ru/content/view/1864/5/>>

## **Пříloha 1: Seznam analyzovaných ergoným**

---

ООО "Кондитерская фабрика "1 Мая"	ООО "Кондитерский дом "Восток"
Витаминно-кондитерская фабрика 1 мая	ОАО "Хлебокомбинат "Восход"
ООО "Феретти Рус"	ОАО "Пищекомбинат "Воткинский"
УК United Bakers	ОАО "Вяземский хлебокомбинат"
Товарищество "Абрикосов и сыновья"	Кондитерская фабрика "Галан"
ЗАО "Первый кондитерский комбинат "Азарт"	"Шоколадная фабрика им. Героев Сталинграда"
ОАО "Чебоксарская кондитерская фабрика "Акционерный коллектив кондитеров"	ООО "Глобус плюс"
Кондитерская фабрика "Амта"	Вишневогорская кондитерская фабрика "Голицин"
ООО "Алтайский хлебокомбинат №1"	ООО "Декорт"
ООО "Анатолия"	ООО "Десерт-Мастер"
ООО "Аннушка"	ЗАО Кондитерская фабрика "Российские лакомства"
Группа компаний "АртКук"	ООО "ТПО Диал"
Кондитерская фабрика "Астория"	ЗАО "Донская кондитерская фабрика"
"Фабрика им. рабочего П. А. Бабаева"	ОАО "Заинский крекер"
ОАО "Кондитерский концерт "Бабаевский"	ЗАО "Кондитерская фабрика "Заря"
АООТ "Бабаевское".	ОАО "Благовещенская кондитерская фабрика "Зея"
Компания "Балтийский Хлеб"	Шоколадное объединение "Золотая печать"
ООО "Бамби"	ЗАО "Золотой ключик"
ОАО "Пищекомбинат Бежицкий"	Иволгинская кондитерская фабрика
ООО "Кондитерская фабрика "Богатырь"	Империя вкуса
Большевик	Йошкар - Олинская кондитерская фабрика
объединение "Бурятпищеагропром"	Кондитерское объединение "КИО"
ООО Группа Компаний "Велисеевский Кондитерский Дом"	ОАО "Камешки"
Кондитерская фабрика "Верность качеству"	Карамель
ООО "Веста"	ЗАО "Карат плюс"
ОАО "Виктория"	ЗАО "Кондитерская фабрика "Каскад"
ООО "Кондитерская фабрика Витек"	ЗАО "Катюша"
Вкуснятки	ОАО МБКК "Коломенское"
ООО "Кондитерская фабрика "Волшебница"	ООО "Кондитер класс"
ОАО "Воронежская кондитерская фабрика"	ООО "Агроконцерн "Кондитер-люкс"
	ООО "Кондитербург"

ЗАО "Кондитерская фабрика "Конфетный двор"	ООО "Нальчик-Сладость"
ЗАО "Кондитерский концерн "Королевский"	ГК "Натуральные продукты"
ЗАО "Краскон"	ЗАО "Кондитерская фабрика "Нева"
ЗАО "Кондитерская фабрика "Красная Заря"	Кондитерский комбинат "Невские берега"
ООО "Кондитерская фабрика "Красная Сибирь"	ООО "Невский кондитер"
Красноуфимский хлебокомбинат	ООО "Нестле Фуд"
ОАО "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"	Нижегородская карамель
Железногорская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"	Новокузнецкая кондитерская фабрика
Красный Октябрь Караван	Новосибирское производственное объединение кондитерской промышленности
"Крафт Фудс Россия"	Новосибирский производственный комбинат кондитерской промышленности
ГУП "Московский пищевой комбинат "Крекер"	ЗАО "Шоколадная фабрика "Новосибирская"
ОАО "Кристина"	ООО "Объединенные кондитеры"
Кондитерская фабрика "Кремлина"	ООО "Объединенные кондитерские сети"
ЗАО "Кондитерская фабрика имени Н.К. Крупской"	Кондитерский комбинат "Озёрский сувенир"
ООО "Пищевой комбинат "Ладога"	ООО "ТСФ "Оникс"
"Ленкондпром"	ОАО "Пекарь"
"Торговый дом Леновых"	ЗАО "Пензенская кондитерская фабрика"
АООТ "Липецкая кондитерская фабрика"	ООО "Пензенский кондитерский дом"
ОАО "Липецкхлебмакаронпром"	ЗАО "Первая бисквитная фабрика"
ЗАО "Кондитерское объединение "Любимый край"	ООО "Петра +"
Одесская кондитерская фабрика им. Розы Люксембург	ООО "Покровский пряник"
Кондитерская фабрика "им. Марата"	ООО "Кондитерское предприятие "Полет"
Фабрика печенья "Мелодия вкуса"	ООО "Премиум-фудс"
ООО "Кондитерская фабрика "Меньшевик"	ОАО "Хлебокомбинат "Пролетарец"
ООО "Кондитерская фабрика "Мечта"	Кондитерско-булочный комбинат "Простор"
Милокон	ООО "Пчёлка"
Торговый дом "Мирослада"	ОАО "Раменская кондитерская фабрика"
ЗАО "Молочная река"	ООО "Рамкон"
ООО "Фирма "Мортадель"	ООО "Кондитерская фабрика "Регина"
ООО "МОК"	Роскондитерпром

ОАО "Кондитерское объединение "Россия"	ЗАО "Сормовская кондитерская фабрика"
Шоколадная фабрика "Россия"	Тарбагатайская кондитерская фабрика
"Росглавкондитер"	ОАО "Кондитерская фирма "ТАКФ"
ЗАО "Ростагроэкспорт"	Таганрогская кондитерская фабрика
ОАО "Рот Фронт"	ИП Пулькин И.В.
Русская кондитерская фабрика	ООО "Торт-Мастер"
ООО "Русская продовольственная компания"	Кондитерская фабрика "Ударница"
ЗАО "Русский бисквит"	ООО "Уральские кондитеры"
ООО "Русский леденец"	ООО "Фабрика хлебокондитерских изделий"
Кондитерская фабрика "Русский шоколад"	ООО "Фруктовый Букет"
ООО "Русьхлеб"	ОАО "Хлебный Дом"
Компания "СПТК"	"Челябинская кондитерская фабрика"
ЗАО "Кондитерская фабрика им. К. Самойловой"	"Челябинская бисквитная фабрика"
ОАО "Саранский хлебокомбинат"	Челябинское объединение по производству кондитерских изделий
Кондитерское производство "Север"	Группа компаний "Черёмушки"
ТД "Семислонов"	Черногорский пищекомбинат
ООО "Сервиспрофторг"	ОАО "Чистопольская кондитерская фабрика"
ОАО "Горпищекомбинат "Сердобский"	ООО "Шуар"
ООО "Кондитерская фабрика "Сибирь"	ООО "Фирма "Эликом"
ООО ПТК "Славента"	"Эйнемъ"
Старооскольская кондитерская фабрика "Славянка"	"Эйнемъ. Товарищество паровой фабрики шоколада, конфет и чайных печений"
ЗАО "Производственно-коммерческая компания "Славянка"	"Государственная кондитерская фабрика № 1, бывшая Эйнемъ"
ОАО "Кондитерское объединение "Слад&Ко"	ООО "Ювентис"
ООО "Сладкие грезы НН"	ОАО "Южуралкондитер"
ООО "Сладкий дом"	ООО "Компания Юникейк"
Кондитерская фабрика "Сладкий остров"	Кондитерская фабрика "Ясная Поляна"
ОАО "Сладонеж"	ОАО "Яшкинский пищекомбинат"
Кондитерская фабрика "Сокол"	

## Пříloha 2: Seznam analyzovaných emporonum

Абрикос	1 Мая	АНАНАС-КОКОС	Азарт
Абрикос в шоколаде	Акконд	Ананасная долина	Славянка
Абрикос в шоколадной глазури	АМТА	АПЕЛЬСИН	Азарт
Абрикос в шоколадной глазури	Акконд	Апельсин	1 Мая
Авантаж	Славянка	Апельсиновая	АМТА
Агат	1 Мая	Апельсиновая	О. К.
Азарт	Азарт	Арабика	1 Мая
Айсберг (на сорбите)	Азарт	Бабаевская белочка	АМТА
Акконд	Акконд	Бабаевские	О. К.
Аленка	О. К.	Бабаевские Трюфель горький	О. К.
Аленка вкус Крем-Карамель	О. К.	Бабаевские Трюфель классический	О. К.
Аленка Вкус Молочный шоколад	О. К.	Бабаевские Шоколадный вкус	О. К.
Аленка Вкус Мягкий ирис	О. К.	Бабочка	Акконд
Аленка вкус Пломбир	О. К.	Байкальская птичка сливочный вкус	АМТА
Аленка крем-брюле (купол)	О. К.	Барбарис	О. К.
Аленка крем-брюле (овал)	О. К.	Барбарис	1 Мая
Аленка С вареной сгущенкой	О. К.	Баскетбол	Азарт
Аленка С начинкой Вареная сгущенка	О. К.	Батончик РОТ ФРОНТ	О. К.
Аленка с орехами	О. К.	Батончик РОТ ФРОНТ с орехами	О. К.
Аленка со сгущенкой	О. К.	Батончик РОТ ФРОНТ с халвой	О. К.
Аленка Шоколадная	О. К.	Батончик РОТ ФРОНТ шоколадно-сливочный вкус	О. К.
Алжан	Славянка	Белкины орешки	АМТА
АМАРЕТТО	Азарт	Белочка (на сорбите)	Азарт
Амаретто	1 Мая	Белые паруса	1 Мая
АМТА апельсинчик в сахаре	АМТА	БЛАЖЕНСТВО®	Россия
АМТА Барбарисовая	АМТА	БОЯРЫНЯ®	Россия
АМТА белый шоколад	АМТА	БРИГАНТИНА®	Россия
АМТА Дюшес в сахаре	АМТА	Бубенчики	О. К.
АМТА клубника	АМТА	Будьте здоровы (на сорбите)	Азарт
АМТА облепиха	АМТА		
Ананас	1 Мая		



БУКЕТ АЗАРТА	Азарт	ВКУС ЛЕТА® со вкусом клубники со сливками	Россия
Букет любви	Славянка		
Буратино	1 Мая	ВКУС ЛЕТА® со вкусом лесных ягод	Россия
Буревестник	О. К.	ВКУС ЛЕТА® со вкусом яблока	Россия
Былина	1 Мая		
БЫЛИНА ГЕРОИЧЕСКАЯ®	Россия	ВОЛШЕБНОЕ КОПЫТЦЕ	Азарт
В стране великанов	Славянка	Восточная сказка	Азарт
В стране лилипутов	Славянка	ГАЛЕРЕЯ	Россия
Васильки	О. К.	Голубкина весточка	Акконд
Васильковые глазки	Акконд	ГОРОДСКАЯ ЛАСТОЧКА®	Россия
Вдохновение	О. К.	Грильяж в шоколаде	О. К.
Вдохновение (купол)	О. К.	Грильяж мягкий	О. К.
Вдохновение с миндальным кремом и целым миндалем	О. К.	Грильяж с изюмом и кедровыми орехами	АМТА
Вдохновение с шоколадно-ореховым кремом и целым фундуком	О. К.	Грильяжные Воздушная нуга и мягкий грильяж	О. К.
Велюр с молочной начинкой	Славянка	Грильяжные Мягкий грильяж	О. К.
Вечерний звон	О. К.	Груша	1 Мая
Взлет	О. К.	Гусиные лапки	1 Мая
Взлетная полоса	Славянка	ДВОЙНАЯ РАДОСТЬ	О. К.
Вивьен	Славянка	Десертная	1 Мая
ВИКТОРИЯ	Азарт	Детская мечта	АМТА
Виктория	1 Мая	Джим-Бин	Славянка
ВИНОГРАД	Азарт	Джувьетта	Акконд
Виноград	Азарт	Дубок	1 Мая
Виноградинка	1 Мая	Дынька	Азарт
Вишенка	Азарт	Дюшес	О. К.
ВИШНЯ	Азарт	Дюшес	Азарт
Вишня	Азарт	Дюшес	1 Мая
Вишня	1 Мая	Желанная	Акконд
ВКУС ЛЕТА® со вкусом абрикоса	Россия	Желе-Кола	Славянка
ВКУС ЛЕТА® со вкусом апельсина	Россия	Желейные со вкусом апельсина	О. К.
ВКУС ЛЕТА® со вкусом винограда	Россия	Желейные со вкусом барбариса	О. К.
ВКУС ЛЕТА® со вкусом вишни	Россия	Желейные со вкусом клубники со сливками	О. К.
		Забавные	Акконд
		Забияка	Славянка

Загадка	Азарт	Клубника со сливками	О. К.
Залив	Акконд	Клубника со сливками	Акконд
Зачарованные	Акконд	Клубника со сливками	Азарт
Звездная ночь	АМТА	Клубника со сливками	1 Мая
Звездный метеорит	Славянка	Клубничная	АМТА
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО	Азарт	Клубничная	1 Мая
Зеленое яблоко	АМТА	КЛЮКВА	Азарт
Земляничка	1 Мая	Клюква	1 Мая
Зернушка	Акконд	Клюквенная	О. К.
Зимняя вишня	АМТА	Клюквенная в сахаре	1 Мая
Зимолюбка	Акконд	Кокос	1 Мая
Золотая пора	Акконд	Кокосовые (на сорбите)	Азарт
Золотая пчелка	1 Мая	Конфеты на сорбите с топинамбуром	Азарт
Золотистая	1 Мая		
Золотой абрикос	АМТА	Коньячная	1 Мая
Золотой оазис	АМТА	Коровка	1 Мая
Золотой Степ	Славянка	Коровка	О. К.
Ивушка	1 Мая	Коровка 30% молока	О. К.
ИРИС в шоколаде	Россия	Коровка вкус Шоколад	О. К.
Искринка	Славянка	Коровка Ирисная	О. К.
Искушение Мягкий грильяж	О. К.	Коровка леденцы молочные	О. К.
Искушение Мягкий грильяж и Нежная нуга	О. К.	Коровка Молочная	О. К.
Искушение Нежная нуга с орехами и цукатами	О. К.	Коровка начинка Сливочная тянучка	О. К.
Искушение Фруктовый грильяж с фундуком	О. К.	Коровка Сливочный крем	О. К.
КАПУЧИНО	Азарт	Коровка Топленое молоко	О. К.
Кара-кум	О. К.	Корсика	Славянка
Кара-кум	1 Мая	Кос халва с орехом и изюмом	Славянка
Карабас Барабас	Славянка	Кофе-сливки	Акконд
Караван	АМТА	Кофейный аромат	1 Мая
Карандаши	1 Мая	Красная шапочка	О. К.
Кареглазка	Акконд	Красный башмачок	Акконд
Кедровая	АМТА	Красный мак	О. К.
Кизил	О. К.	Красный мак	1 Мая
Клермон	Славянка	КРЕМ-БРЮЛЕ	Азарт
КЛУБНИКА	Азарт	Крем-ликер в молочном шоколаде	Славянка
Клубника ликерная	1 Мая	Крем-ликер	Акконд
		Крыжовник в сахаре	1 Мая

Ксюша	Славянка	Мандарин	1 Мая
Курносики	Акконд	Мандаринчики в сахаре	1 Мая
Курьез	Славянка	Мармель	Акконд
Курьез (шоколадный)	Славянка	Маска	О. К.
Кызыл-Кум (на сорбите)	Азарт	Маска	1 Мая
Ладога (на сорбите)	Азарт	МАСКА НЕВИДИМКА®	Россия
ЛАДЬЯ®	Россия	Маскарад	1 Мая
Лапки-царапки	Акконд	Медок	Азарт
Ласточка	О. К.	Медунок с изюмом	Славянка
Лебедушка вкус Крем-Карамель	О. К.	Медунок с орехом	Славянка
Лебедушка с мягкой карамелью	Славянка	Мечта	О. К.
Леди День	Акконд	МИШКА	О. К.
Леди Ночь	Акконд	Мишка косолапый	О. К.
Лель с железной начинкой	Славянка	Мишка косолапый Медовый грильяж	О. К.
Лесная лакомка	О. К.	Мишка косолапый с ореховой начинкой и орехами	О. К.
Лесной олень	Акконд		
Лесной орех	АМТА	Мои любимые	АМТА
Лесть	Славянка	Мокко	АМТА
Ликерная	Акконд	Мокко	Азарт
Ликерная в сахаре	1 Мая	МОЛОДЕЖНЫЕ ИСТОРИИ®	Россия
Ликерный аромат	Славянка	Молочная речка	Акконд
ЛИМОН	Азарт	Молочная с кофе	1 Мая
Лимон	1 Мая	Монпасные леденцовые ананас	1 Мая
Лимонная	О. К.	Монпасные леденцовые клубника	1 Мая
Лимонная	Азарт	Монпасные леденцовые лимон	1 Мая
Лимончики	1 Мая		1 Мая
Луна-парк	О. К.		1 Мая
Любимое Чудо	Акконд	Монпасные леденцовые малина	1 Мая
Малена	Славянка	Монпасные леденцовые мятная свежесть	1 Мая
Маленькое Чудо	Акконд	Монпасные леденцовые персик	1 Мая
МАЛИНА	Славянка	Монпасные леденцовые фруктовая мозаика	1 Мая
Малина	Азарт		1 Мая
Малина со сливками	1 Мая		1 Мая
Малина со сливками	О. К.	Монпасные леденцовые ягодный калейдоскоп в сахаре	1 Мая
Малышка	1 Мая		1 Мая
	Азарт		

Морские	О. К.	От Пеструхи	Акконд
МОРСКИЕ ЧУДЕСА®	Россия	ПАЛИТРА®	Россия
Морской конек	Акконд	Папа Карло	Славянка
Москвичка	О. К.	Парад в молочном шоколаде	Славянка
Москвичка Шоколадно-молочная	О. К.	Первоцвет (на сорбите)	Азарт
Му-му	О. К.	Персик	1 Мая
Му-му	1 Мая	Петушок — Золотой гребешок	О. К.
Му-муся	Акконд	Петушок золотой гребешок	1 Мая
Музыка любви	Акконд	Пичуга	Акконд
Мюсли с витаминами	Славянка	Платиновый Степ	Славянка
Мятная	О. К.	Подснежные (на сорбите)	Азарт
Найскрим	Славянка	Помадная в сахаре	1 Мая
Настена-сластена	Акконд	Популярная в какао порошке	1 Мая
Невские Зори (на сорбите)	Азарт	Потеха	Славянка
Невские мелодии	Азарт	Поэма	Славянка
Неженка Вкус банановый десерт	О. К.	ПРИЗНАНИЕ®	Россия
Неженка с ароматом ванили	О. К.	Причал	Славянка
Неженка с ароматом ореха	О. К.	Пташка	1 Мая
Нежная сказка	Славянка	Птица дивная	Акконд
Нива	О. К.	Птичье молоко	О. К.
Нимфа	Акконд	Птичье молоко Сливочно-ванильное	О. К.
Новое Чудо	Славянка	Птичья сласть	Славянка
Нотка	Славянка	Пуншевая	1 Мая
Нюанс	Акконд	Путаница	Славянка
ОБЛАЧКО®	Россия	ПУТЕШЕСТВИЕ®	Россия
Обыкновенное Чудо	Славянка	Раз — Два!	Славянка
ОДУВАНЧИК ОРЕХОВЫЙ®	Россия	Райские сливки	РКФ
ОДУВАНЧИК®	Россия	Райский орешек	РКФ
Озорной ежик	Азарт	Райский трюфель	РКФ
Онега	Азарт	Райский фазан	Славянка
Онега (на сорбите)	Азарт	Раковые шейки	О. К.
Орехово-соевая	АМТА	Раковые шейки	1 мая
Ореховые	Славянка	Рачки	Азарт
Орешки в шоколаде	1 Мая	Рачки чудашки	Славянка
Осенний вальс	О. К.	Резеда	1 Мая
От Красули	Акконд	РЕЗЕДА®	Россия

Ромашки	О. К.	Сластена	АМТА
РОТ ФРОНТ с шоколадом	О. К.	Сласть ванильная флоупак	Славянка
РОТ ФРОНТ Трюфельная	О. К.	Сласть шоколадная флоупак	Славянка
Рузанна Апельсин	РКФ	Слива	1 Мая
Рузанна Банановое	РКФ	Сливочный ликер	Азарт
Рузанна Вишня	РКФ	Слимо	Акконд
Рузанна Дыня	РКФ	Снежок	О. К.
Рузанна Клубника со сливками	РКФ	Снежок	1 Мая
Рузанна Клюква	РКФ	Снопик	Акконд
Рузанна Крем-брюле	РКФ	Созвездие улыбок	Акконд
Рузанна Сливки с шоколадом	РКФ	Солнечная дыня	1 Мая
Рузанна Сливочное	РКФ	Солнышко с семечками	О. К.
Рузанна Фруктовое	РКФ	Сочная долька вкус Апельсин	О. К.
Рузанна Черника со сливками	РКФ	Сочная долька вкус Барбарис	О. К.
Рузанна Шоколадное	РКФ	Сочная долька вкус Лайм	О. К.
Рузанна Яблоко	РКФ	Спарк с абрикосом	Славянка
Русская песня	1 Мая	Спарк с черносливом	Славянка
Рыжуха	Акконд	СУДАРУШКА®	Россия
Самолетик лимон	Акконд	Суфле Коровка Вкус Топленое молоко	О. К.
Сгущенка	Акконд	СУФЛЕТТО!	О. К.
Сезам	Славянка	Суфлетто!	О. К.
Серебряный Степ	Славянка	Таганай	1 Мая
Серый волк и Прекрасная шапочка	АМТА	ТАЙНА ЮЖАНКИ®	Россия
Сибирская орхидея	АМТА	Театральная	О. К.
Сибирские	1 Мая	Театральная	1 Мая
Сибирский мишка	АМТА	Тик-так в сахаре	1 Мая
СИМФОНИЯ ИСПАНСКАЯ	Россия	Тоффи	Славянка
СИМФОНИЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ	Россия	Три икс с йогуртом	Славянка
Синяя слива	АМТА	Три Икс с йогуртом в белой глазури	Славянка
Сказка	АМТА	Три Икс шоколадный	Славянка
Сказка	О. К.	Триоль	Славянка
Сказка	1 Мая	ТРЮФЕЛИ	О. К.
Сказка-сон	Акконд	Трюфели	Славянка
СКРОМНИЦА-РОМАШКА®	Россия	Туш в молочном шоколаде	Славянка
Славянка	Славянка	УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЗООПАРК	Россия
Сладкий орешек	Азарт	Утренние	1 Мая

Фант с кокосом	Славянка	Фруталинка Манящий вкус лесных ягод	1 Мая
Фант с орехом	Славянка		
Фарс с хрустящими шариками	Славянка	Фрутамикс задорный вкус апельсина	1 Мая
Фарс шоколадный крем	Славянка	Фрутамикс задорный вкус барбариса	1 Мая
Феникс с ананасом	Славянка	Фрутамикс задорный вкус зеленого яблока	1 Мая
Феникс с вишней	Славянка		
Феникс с изюмом	Славянка	Фрутамикс задорный вкус лимона	1 Мая
Фея	О. К.		
ФЕЯ СИРЕНИ®	Россия	Фрутамикс задорный вкус черной смородины	1 Мая
Финик с миндалем в шоколадной глазури	АМТА	Фручетто Крыжовник с кокосовой начинкой	РКФ
Фитси	Акконд	Фручетто Курага в шоколаде	РКФ
Флер клубника		Фручетто Курага с грецким орехом	РКФ
Флер кофе со сливками	АМТА		
Флер орех	АМТА	Фручетто Чернослив в шоколаде	РКФ
Флер сливки	АМТА		
Флер трюфель	АМТА	Фручетто Чернослив с грецким орехом	РКФ
Флер шоколад	АМТА		
Французский зефир	Славянка	Фручетто Чернослив с кокосовой начинкой	РКФ
Фруктовая интрига	Акконд	Фручетто Чернослив с миндалем	РКФ
Фруктово-ягодная	1 Мая		
Фруктово-ягодный букет	1 Мая	Фручетто Чернослив с трюфельной начинкой	РКФ
Фруктовый сад	1 Мая	Фуга	Славянка
Фрут Кисс апельсин	АМТА	Халва	Славянка
Фрут Кисс вишня	АМТА	Халва в шоколаде	Акконд
Фрут Кисс груша	АМТА	Халва РОТ ФРОНТ	О. К.
Фрут Кисс клубника	АМТА	Халва РОТ ФРОНТ (в перекрутку)	О. К.
Фрут Кисс лимон-лайм	АМТА		
Фрут Кисс персик-манго	АМТА	Халва РОТ ФРОНТ с какао и кунжутом	О. К.
Фрут Кисс слива	АМТА		
Фрут Кисс черная смородина	АМТА	Халва РОТ ФРОНТ с капучино	О. К.
Фруталинка Задорный вкус лимона	1 Мая	Халва РОТ ФРОНТ с миндалем	О. К.
Фруталинка Любимый вкус вишни с йогуртом	1 Мая	Халветта	Акконд
Фруталинка Любимый вкус клубники с йогуртом	1 Мая	Халветта люкс	Акконд
		Халвичные	Азарт
Фруталинка Любимый вкус черники с йогуртом	1 Мая	Храбрый Аладин	Славянка

Хрусталик	Славянка	ШОКОЛАДНЫЙ ХИТ® с ванильной начинкой	Россия
Царское лакомство	Славянка		
Цветень	Акконд	ШОКОЛАДНЫЙ ХИТ® с шоколадной начинкой	Россия
Цитрон	О. К.	Экзотические фрукты	Азарт
Цитрон	Азарт	Экстрим	Славянка
Цып Цып	Славянка	Элен с ореховым кремом	О. К.
ЧАГА-ЧАГА	Азарт	Элен со сливочным кремом	О. К.
ЧАРОВНИЦА®	Россия	Элит в молочном шоколаде	Славянка
Чародейка	1 Мая	Элит в темном шоколаде	Славянка
Чародейка		Элитана	Акконд
Черная смородина	Азарт	Элитанс	Акконд
Черная смородина	1 Мая	Южанка	Азарт
ЧЕРНИКА	Азарт	Я люблю сказки. Золушка	АМТА
Чернослив в шоколадной глазури	Акконд	Я люблю сказки. Морозко	АМТА
Чехарда	Славянка	Я люблю сказки. Снегурочка	АМТА
Шалунья	1 Мая	Я люблю сказки. Теремок	АМТА
Шоколадный десерт с абрикосом	Славянка	Я люблю сказки. Щелкунчик	АМТА
		Яблоко	Азарт
Шоколадный десерт с черносливом	Славянка	Яблоко	1 мая
Шоколадный орешек	Славянка	Ягодная	Славянка

## Anotace

Autor práce	Bc. Marie Dutková
Fakulta	Filozofická fakulta
Katedra	Katedra slavistiky (sekce rusistiky)
Název práce	Sladká jídla a nápoje v ruské kuchyni (se zaměřením na jazykovou analýzu názvů cukrovinek)
Vedoucí práce	doc. Ludmila Stěpanova, CSc.
Počet znaků	140.000
Počet příloh	2
Počet titulů použité literatury	58
Klíčová slova	onomastika, chrematonymika, Rusko, cukrovinky, jídlo, národní kuchyně
Charakteristika práce	Tato práce shrnuje historii a podmínky vývoje ruské národní kuchyně a zaměřuje se především na její sladkou formu. Krátce pojednává také o historii nejvýznamnějších podniků zaměřených na výrobu cukrovinek. Jazyková část práce je věnována názvům cukrovinkářských podniků a vybraných cukrovinek z hlediska jejich motivace.