FILOZOFICKÁ FAKULTA UNIVERZITY PALACKÉHO V OLOMUCI

KATEDRA SLAVISTIKY

PŮVODNĚ RUSKÉ A CIZÍ LEXIKUM V POJMENOVÁNÍ JÍDEL TRADIČNÍ RUSKÉ KUCHYNĚ

ORIGINALLY RUSSIAN AND FOREIGN LEXICON IN NAME OF TRADITIONAL RUSSIAN CUISINE

Vypracovala: Běhunčíková Lenka

Vedoucí práce: prof. Alla Arkhanhelska, DrSc.

2019

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně a uvedla všechny použité prameny.

V Olomouci dne 16. 4. 2019

podpis

Děkuji Prof. Alla Arkhanhelska, DrSc., za konzultace, rady a připomínky, které mi během psaní bakalářské práce poskytla.

……

podpis

Obsah

ÚVOD 4
TEORETICKÁ ČÁST 5
1. PODNEBÍ A GEOGRAFICKÁ PÁSMA RUSKA 5
2. ZEMĚDĚLSTVÍ A OBŽIVA 7
3. NÁRODNOSTI NA ÚZEMÍ RUSKA 9
4. SPECIFICKÉ ROZDĚLENÍ STRAVOVÁNÍ 11
4. 1 STRAVA V OBDOBÍ PŮSTU 11
4. 2 KAŽDODENNÍ A SVÁTEČNÍ POKRMY V RUSKÉ KUCHYNI 13
4. 3 VENKOVSKÁ A MĚSTSKÁ STRAVA 17
4. 3. 1 VENKOVSKÁ JÍDLA 17
4. 3. 2 KUCHYNĚ MĚSTSKÉHO OBYVATELTSVA 19
5. ROZDĚLENÍ POKRMŮ V RUSKÉ KUCHYNI 20
5. 1 PRVNÍ CHOD 20
5. 1. 1 STUDENÉ POLÉVKY 20
5. 2. 2 TEPLÉ POLÉVKY 21
5. 2 DRUHÝ CHOD 23
5. 2. 1 MASITÁ JÍDLA 23
5. 2. 2 RYBÍ POKRMY 24
5. 2. 3 POKRMY Z HUB 24
5. 2. 4 KAŠE 25
5. 2. 5 MOUČNÁ JÍDLA 25
5. 3 SLADKÁ JÍDLA 26
5. 4 NÁPOJE 27
6. HISTORIE A VÝVOJ RUSKÉ KUCHYNĚ 29
7. PŮVODNÍ A PŘEJATÁ SLOVA Z CIZÍCH JAZYKŮ 31
PRAKTICKÁ ČÁST 32
8. RUSKÉ A CIZÍ LEXIKUM V POJMENOVÁNÍ JÍDEL 32
8.1 NÁZVY PŮVODNĚ RUSKÉ, VŠESLOVANSKÉ A STARORUSKÉ 32
8. 2 STEJNÉ NÁZVY PRO SLOVANSKÉ JAZYKY NEBO NÁZVY PŘEJATÉ ZE SLOVANSKÝCH JAZYKŮ 35
8. 3 NÁZVY PŘEJATÉ ZE ZÁPADNÍCH NESLOVANSKÝCH JAZYKŮ 35
8. 4 NÁZVY PŘEJATÉ Z VÝCHODNÍCH NESLOVANSKÝCH JAZYKŮ 35
8. 5 NÁZVY S NEJASNÝM PŮVODEM 36

ZÁVĚR 37
PEЗЮME 39
BIBLIOGRAFIE 44

ÚVOD

Tématem mé bakalářské práce je Původně ruské a cizí lexikum v pojmenování jídel tradiční ruské kuchyně.

Má práce se dělí na teoretickou a praktickou část. V teoretické části této práce se zabývám podnebím, geografickými pásmy a zemědělstvím Ruska. Dále se zaměřuji na národnosti pobývající v Rusku, jelikož i cizí lexikum zasáhlo do pojmenování ruských tradičních pokrmů.

Charakterizuji ruskou kuchyni podle následujících rysů – každodenní a sváteční strava, strava v období půstu a venkovské a městské pokrmy. Dále jsou rozděleny pokrmy podle charakteristiky na první a druhý chod, sladká jídla a nápoje. Následující kapitola je věnována historii ruské kuchyně.

Praktická část této práce je věnována ruskému a cizímu lexiku v pojmenování jídel a surovin ruské kuchyně. Pokrmy a ingredience jsou nazvány v ruštině, avšak český překlad je uveden v závorkách.

Bakalářská práce má za cíl analyzovat ingredience a názvy pokrmů tradiční ruské kuchyně z etymologického hlediska, dále seznámit s pokrmy a ingrediencemi ruské kuchyně.

Tato práce se opírá o literaturu týkající se ruské kuchyně. Z ruské literatury to jsou knihy: Меджитова Э. Д., *Русская кухня*, Похлебкин В. В., *Национальные кухни наших народов*, dále to jsou ruské etymologické slovníky, zejména *Краткий этимологический словарь русского языка*, Шанский Н. М. Z české literatury se jedná o knihy: Pešek P., *Ruská kuchyně v proměnách doby* a Linhart, M., *Ruská kuchyně.* Knihy a příspěvky z internetu, které byly psány v ruštině, jsem přeložila osobně s pomocí slovníků, a to: *Ruskočeský slovník,* Díl 1 a 2.

TEORETICKÁ ČÁST

1. PODNEBÍ A GEOGRAFICKÁ PÁSMA RUSKA

Člověk žije v souladu s přírodou a proto, aby mohl přežít, stravoval se především tím, co mu poskytla příroda. Dříve se lidé stravovali hlavně tím, co si byli schopni sami vypěstovat. Důležitým faktorem pro pěstování plodin bylo, v jakých podnebných podmínkách žili.

Obchodní stezky, vedoucí do Byzantské říše, spojovaly Baltské a Černé moře. Východní Slované, což jsou dnešní Rusové, Ukrajinci, Bělorusové pobývali hlavně na území dnešní Ukrajiny, Běloruska a úseku evropského Ruska. K ruskému území byly připojeny části Ukrajiny a Běloruska. Proto tyto národy mohou představovat jistou možnost pro určení ruské tradice stravování. (Pešek 2007: s. 13)

Území je součástí Východoevropské roviny a je tvořeno nížinami a vyvýšeninami. Povrch tohoto území je rovný, avšak díky tektonickým procesům zde vznikly kopcovité oblasti. Východoevropská rovina leží převážně v mírném pásu a pro toto území jsou charakteristické chladné zimy a teplé léto.(1)[i]

Na tomto území se zde střídají tři typy vegetačních pásem. Každé pásmo se liší druhem půdy, vegetací a zvířaty, které zde můžeme naleznout. Mezi půdní typy tohoto území patří:

1. Na východě Východoevropské roviny se nachází lesní pásmo. Na jihu se nachází listnaté lesy a naopak v severní části jsou lesy jehličnaté. (Pešek 2007: s. 13-14) Typické pro toto pásmo jsou podzolové půdy, které jsou nevýhodné a je potřeba je stále hnojit. (2) Typickými obilovinami pro toto pásmo jsou žito a oves. Další typickou plodinou, které se v této části daří, je hrách. Pásmo sahá od poloostrova Kola po Ural a patří k němu i jihovýchod Ruska. (Pešek 2007: s. 13-14)

2. Ve střední části Východoevropské směrem na jih se nachází pásmo lesostepí. Zde se dařilo plodinám jako pšenice, čočka nebo vikev. (Pešek 2007: s. 14)

[i] Zde a dále je odkaz na příslušnou internetovou stránku, která je číslovaná v seznamu internetových zdrojů

3. V oblasti Černého moře se rozprostírá stepní pásmo. V této oblasti se nachází černozemě. Tato půda patří mezi nejkvalitnější a je velmi úrodná.(2) Můžeme zde najít plodiny jako proso, pšenici nebo pohanku. (Pešek 2007: s. 14)

„Více než polovinu celé evropské části Ruska (severní a střední pásmo) představuje zóna lesů, kde je půd vhodných k zemědělství jen poskrovnu. Lesní zóna je naproti tomu velmi bohatá na množství rostlinných a živočišných druhů. Žije zde velké množství drobné i větší zvěře a ptactva. V jižních stepních zónách, které představují pro zemědělství zemi zaslíbenou, je naproti tomu fauna zastoupena jen menšími hlodavci a ptactvem. Celá evropská část Ruska je protkána velkými a na ryby velmi bohatými řekami.“ (Pešek 2007: s. 14)

2. ZEMĚDĚLSTVÍ A OBŽIVA

Díky archeologickým výzkumům se můžeme dozvědět o životě a stravování Slovanů, kteří dnes žijí na území nynějšího Ruska a Ukrajiny. Tito lidé se živili především zemědělstvím a pastevectvím, kromě toho také rybolovem, lovem a sběrem lesních plodů. Mezi obiloviny, které měli možnost začlenit do stravy, patřila pšenice, ječmen, proso a hrách. Vyrábělo se hodně moučných pokrmů, a to zejména různé druhy chlebových placek a kaší. Také se připravovalo starobylé slovanské jídlo z obilného zrna, pražmo (*борошно*). S peňkovskou kulturou se rozvíjí i kultura imeňkovská. Tyto dvě kultury byly především slovanské. (Pešek 2007: s. 15-17; Меджитова 2001: s. 168)[ii]

Co se týká zvířat, lovili se jeleni, losi, srny, divočáci, medvědi a bobři. V jídelníčku se také často objevovaly ryby a rybolov se stal hlavním zdrojem obživy. Ryba se připravovala vařená, sušená, slaná, pečená a smažená. Lovili se především ryby jako sumci, štiky, candáti a jeseteři. Chovalo se také poměrně hodně domácích zvířat. Spolu s hovězím skotem se chovaly ovce, kozy, koně a prasata a z drůbeže to byly slepice, kachny a husy. (Pešek 2007: s. 15, 17, 110; Похлебкин 1983: s. 8)

V průběhu let se množství pěstovaných plodin zvyšovalo. Lidé si mohli vybrat z širokého spektra obilovin a luštěnin, což byly základní suroviny staroruské kuchyně. Základní plodinou bylo žito, ze kterého se pekl černý chléb. Chléb a kaše z obilí se staly hlavní stravou ruského lidu. Z obilných druhů muk se připravovaly různé typy vdolků a lívanců (*оладьи, блины*). Tyto pokrmy se připravovaly svátečně nebo rituálně. Dále se do stravy dostaly kroupy, a to ječné, prosné, pšeničné či pohankové. Mimo jiné se připravovala jídla z hrachu či čočky. V této době byly také pro obživu typické houby. Jednalo se především o houby jako borováci (*боровик*), modráci (*дубовик*), kozáci (*подберёзовик*), babky (*моховик*), smrži (*сморчки*). Houby, které se navlékly na nit, se potom pověsily nad pec. Také se houby sušily nebo kvasily. (Pešek 2007: s. 20, 22, 81)

Ovoce získávali sběrem plodin a to byly hlavně maliny, jahody, borůvky a brusinky. Co se pěstovaného ovoce týká, byla to hlavně jablka, hrušky, slívy a višně. (tamtéž; s. 23)

[ii] Zde a dále text pochází z ruských pramenů, překlad je vlastní

Aby jídlo nezevšednilo, lidé si napomáhali různými ingrediencemi a kořením. U chudých rodin musel postačit česnek, hořčice a pravděpodobně křen. Bohatší rodiny měly možnost ochutnat taková koření jako bobkový list, koriandr, anýz, dále také černý pepř, hřebíček, skořici, šafrán, zázvor nebo kardamom. Další novinkou byly nádivky z obilovin, hub nebo lesních plodů, které se přidávaly do pirohů, drůbeže a žaludku. (Pešek 2007: s. 26; Похлебкин 1983: s. 9-10)

3. NÁRODNOSTI NA ÚZEMÍ RUSKA

Území Ruska je hustě osídlené, a to díky národnostem, které zde žijí. Jde o více než 160 národností pobývající v Rusku. Většinou jde o menší skupiny žijící v určité oblasti. Mezi nejpočetnější skupiny můžeme začlenit mimo Rusy – Tatary, Ukrajince, Baškiry, Čuvaše nebo například Čečence.(3)

Díky početnému množství národností na území Ruska byly některé názvy používané v ruském jazyce přejaty z jiných jazyků. K přejímání slov z jiných jazyků do ruštiny docházelo díky územním kontaktům, výměně kulturních a vědeckých informací. K jazykům, které měly vliv na ruskou slovní zásobu, patří ukrajinština, polština, latina, řečtina, italština, francouzština, němčina, angličtina, španělština, holandština a skandinávské jazyky.(4)

V minulosti díky obchodu s Byzantskou říší se do ruské kuchyně dostaly suroviny jako rýže (*рис*), pohanka (*гречка*) a koření.(5)

Na ruskou kuchyni měla silný vliv východní kuchyně, hlavně tatarská. Rusové díky turkizovaným národům mohli převzít jejich lexikum nebo i stravovací návyky. (Pešek 2007: s. 87; Похлебкин 1983: 9)

„Integrace tatarských velmožů do privilegovaných vrstev s sebou přinesla rozšíření technologických postupů, které nebyly ruské tradici vlastní.“ (Pešek 2007: s. 96)

K produktům, které se v ukrajinské kuchyni používají, patří sádlo (*сало*), řepa (*свекла*) a vepřové maso (*свинина*). Známými ukrajinskými pokrmy jsou ukrajinský boršč (*борщ*) a varenyky (*вареники*). Boršč pochází z Ukrajiny, a nikoli z Ruska, jak si mnozí lidé myslí.(6)

Mezi známé pokrmy polské kuchyně se řadí bigos (*бигос*), piroh (*пирог*), golombky (*голомбки*), což je něco jako holubci (*голубцы*).(7)

V 18. století začíná evropeizace ruské kuchyně a do Ruska se začali sjíždět kuchaři z Holandska, Saska, Rakouska, dále například ze Švédska, Itálie a Francie. Na stolech se objevovaly německé chlebíčky (*бутерброды*), aspik (*студень*), francouzské a holandské sýry. (Pešek 2007: s. 96-97)

Některá pojmenování ruských jídel často pochází z francouzštiny. Jsou to například různé omáčky jako sabayon, béchamel, polévka consommé. (tamtéž; s. 99)

Rozvíjející se vztahy s Čínou a Mongolskem napomohly k obohacení ruského stolu. Reveň se dovážela ze Sibiře a začala se používat do kyselů, omáček (*взвары*) a nádivek. (tamtéž; s. 92)

4. SPECIFICKÉ ROZDĚLENÍ STRAVOVÁNÍ

4. 1 STRAVA V OBDOBÍ PŮSTU

Půst znamená nejen zříct se na několik dnů jídla, ale také být spojen s Bohem, přiblížit se k němu a modlit se.(8) Proto se jedná spíše o duchovní záležitost, a tak se křesťané modlili více v době půstu než kdy jindy. Většina lidí se postila velmi ráda, a jestliže se někdo nechtěl půstu účastnit, považovalo se to za přezíravý přístup. (Pešek 2007: s. 57,59,60)

V jídelníčku by se měla objevovat jídla rostlinného původu a neměla by se v něm nacházet jídla z živočišných tuků, tedy maso, mléko a sýr. Tato jídla se označovala jako postní (*постные*). Oproti tomu nepostní jídla (*скоромная пища*) jsou taková, kdy si lidé mohou dopřát cokoli. Proto se mohli na stolech objevit různé druhy masa nebo mléčné výrobky. (9)

Existují různé varianty dodržování půstu. Buďto se konzumuje pouze rostlinná strava, nebo se s rostlinnou stravou mohla v jídelníčku objevit ryba s vínem. V Rusku je okolo 200 postních dnů. (10) V kalendáři jsou 4 půsty, které patří mezi dlouhé. (Pešek 2007: s. 63, 58)

Přechod z nepostní stravy k postní je velmi obtížný. Ze dne na den si museli obyvatelé odepřít téměř většinu jídla. Den před začátkem půstu je proto lepší přejít na lehčí a umírněnou stravu, aby se tělo mohlo připravit na toto období. (Pešek 2007: 59-60)

Velký půst (*Великий пост*) trvá 40 dnů, protože Ježíš s Mojžíšem vydrželi bez jídla a pití 40 dnů.(12) Půst začíná už 7 týdnů před Velikonocemi. (Pešek 2007: s. 58) V pravoslaví trvá půst 48 dnů a poslední týden je věnován vzpomínce na poslední dny života Ježíše Krista.(13) První den půstu a na Velký pátek by se lidé měli zříct jídla úplně.(8) Lidé jedí bezmasou stravu a stravují se jen chlebem, zeleninou a ovocem. Tuto stravu jedí v pondělí, středu a pátek.(11) V úterý a ve čtvrtek mohou jíst potraviny rostlinného původu, ale bez oleje.(11) V sobotu a neděli je dovoleno připravovat jídlo především z rostlinného oleje.(11)

Petrovský půst (*Петров пост*), též známý jako Apoštolský, je pojmenován a věnován památce apoštolů Petra a Pavla. Tento půst začíná po svátku Všech Svatých a

má různou délku trvání. Může trvat 8 dnů, ale dokonce až 42 dnů v závislosti na začátku Paschy. Petrovský půst se na rozdíl od Velkého a Uspenského půstu nepovažuje za tolik přísný. (14)

Dalším půstem je Uspenský (*Успенский пост*), který začíná od 14. srpna a končí 28. srpna. Podle církevního kalendáře se tento půst datuje od 1. srpna až po 15. srpen. (Pešek 2007: s. 59)

Poslední půst, který je zařazen k „velkým“, se nazývá Vánoční (*Рождественский пост*). Následuje po svátku sv. Filipa, a proto je možné jej znát i pod názvem Filipův půst (*Филиппов*).(15) Během tohoto půstu se oslavuje narození Ježíše Krista.(16)

Kromě těchto půstů se drží i týdenní a denní půsty. Týdenní jsou určeny na středu a pátek. Ve středu se připomíná zrada Jidáše vůči Ježíši a vzpomínka na ukřižování Ježíše je přiřazena na pátek. (Pešek 2007: s. 59) Mezi denní půsty patří den před svátkem Bohozjevení (*крещенский сочельник*) – 5. / 18. ledna. Tento svátek je odvozen a pojmenován podle postního jídla sočivo (сочиво).(17) Následujícím svátkem je den Stětí sv. Jana Křtitele – 29. srpna / 11. září. (Pešek 2007: s. 59) Povýšení Svatého Kříže (14. / 27. září) – je svátek, jež připomíná utrpení Ježíše Krista.(18)

4. 2 KAŽDODENNÍ A SVÁTEČNÍ POKRMY V RUSKÉ KUCHYNI

V této části se budu zabývat rozdělením pokrmů, které se na ruském stole objevovaly pravidelně, a které naopak zřídka. Některá jídla jsou spojena se svátkem, či jsou považována za rituální, a proto na ruský stůl neodmyslitelně patří a jsou s ním spojeny.

„Konzumace potravy je ve všech kulturách spojena s jistými pravidly a etiketou, a to i tehdy, pokud se nejedná o stravování prvoplánově rituální. Stolování je v jistém slova smyslu středobod celé jídelní kultury, ve kterém se nejplněji vyjevují všechny její složky. Při stolování jako ritualizovaném způsobu přijímání potravy se naplňuje většina kulturních funkcí stravy. Společné přijímání či nepřijímání potravy vyjadřuje snad ve všech kulturách úroveň vzájemného přijetí, blízkosti, či odcizení.“ (Pešek 2007: s. 142)

Den začal pro sedláře a rodinu tím, že vyháněli dobytek na pastvu. Poté, kolem čtvrté až šesté hodiny ranní posnídali. Snídani měli v časných ranních hodinách proto, aby měli co nejdelší den a mohli udělat co nejvíce práce. Častou snídaní byla polévka, která je zahřála a nasytila až do oběda. Někdy to byl jen chléb s cibulí. V zimě však nebylo nutné vstávat brzy, a proto se na jejich stolech objevovalo pečivo. Většinou pirožky s kaší, zelím nebo houbami. (Pešek 2007: s. 145)

Doba oběda zahrnovala několik pravidel. Než nastal čas oběda, všichni si umyli ruce. Jestliže tak neučinili, považovalo se to za neúctu k jídlu. Před samotnou konzumací se všichni pomodlili. Sedlákovi, jakožto hlavě rodiny, patřilo nejvýznamnější místo u stolu. Vedle něj usedli jeho synové. V rodinách, kde významné postavení představoval muž, se ženy oběda neúčastnily a pouze hostily a přinášely jídla na stůl. Co nesmělo chybět na žádném stole, ať už bohatšího nebo prostšího, byl chléb se solí. Na důkaz důležitosti těchto surovin se nechával na stolech v rámci celého dne. Nejčastějším pokrmem na ruském stole byla jídla v podobě polévek a kaší. (tamtéž; s. 145, 146)

V Rusku se slaví několik svátků do roka, které jsou spojeny s historií a náboženstvím Ruska. (19) Mezi nejstarší svátky se řadí Velikonoce, Vánoce, Maslenica, svátek Křtu Páně. (20) Za jeden z hlavních křesťanských svátků jsou považovány Vánoce (*Рождество*). (19)

Na stolech se objevovaly nejrůznější pokrmy, aby oslava svátku byla co nejvýjimečnější a lišila se od běžného dne. Často se připravovaly pokrmy, které se staly v době určitých svátků tradičními a rituálními. Jídla se podávala v tyto dny v nejlepší kvalitě. Jednalo se především o pečivo, které nechybělo na žádném stole. (Pešek 2007: s. 42)

Vánoční půst navazoval přímo na Vánoce a večer před Vánocemi (*Рождественский Сочельник*) půst končil. Lidé se proto mohli stravovat opět nepostními jídly. Obvyklým jídlem v tento den byla kuťja (*кутья*) a s tímto pokrmem se zakončilo období půstu. Na vánočním stole se objevovala hlavně jídla s masem v podobě polévek, masa v aspiku (*заливные блюда*), studených jazyků a pečeného selete. Na stole městského obyvatelstva to byla pečená husa. Aby se zajistil celoroční dostatek jídla, lidé připravovali hojnou hostinu den po Novém roce. V den svátku Křtu Páně se pekly kříže z těsta. Dále se připravovaly perníky (*пряники*), které se dělaly ve tvaru zvířat nebo jiných forem. Pirohy (*пироги*) se pekly na každý svátek, takže nemohly chybět ani na vánočním stole. (Pešek 2007: s. 43-44)

Maslenica znázorňuje přivolávání jara a konec zimy. (21) Hlavním jídlem, které se v tomto období lidé stravují, jsou bliny (*блины*). Jsou vyráběné z různých druhů mouky a podávané s kysanou smetanou a máslem. V době masopustu se dělají bliny kulaté připomínající slunce. (21) Symbol slunce znázorňuje nástup jara a konec dlouhé zimy. (Pešek 2007: s. 45, 46) Bliny se v době Maslenice plní kaviárem, marmeládou, houbami a jinými surovinami, které jsou povoleny v době půstu. (21)

Jako první den Velikonoc je označen Zelený čtvrtek, kdy se uklízel dům a barvila se velikonoční vajíčka. Nejpřísnější dny půstu byly na Velký pátek a Bílou sobotu. Přesto se v tyto dny pekli velikonoční kuliče (*кулич*) a pascha (*пасха*) z tvarohu. Na snídani se připravovalo vajíčko s chlebem a vařenec (*варенец*) z tvarohu. Vejce je považováno za symbolické a mělo význam nového života. (Pešek 2007: s. 46-47) V díle *Domostroj* jsou popsána jídla, která se v době Velikonoc podávala na stůl: «С Пасхи в мясоед к столу подают: лебедей, потроха лебяжьи, журавлей, цапель, уток, тетеревов, рябчиков, почки заячьи на вертеле, кур соленых (и желудок, шейку да печень куриные), баранину соленую да баранину печеную» куриный бульон, крутую кашу, солонину, полотки, язык, лосину и зайчатину в латках, зайчатину соленую, заячьи пупки, кур жареных (кишечки, желудок да печень куриные), жаворонков,

потрошек, бараний сандрик, свинину, ветчину, карасей, сморчки, кундумы, двойные ши.»(22)

Na čtyřicátý den po Velikonocích spadá svátek Nanebevstoupení. V tento den se pečou veky (*лесенки*). Po tomto svátku následují letnice. Tento den byl oslavován hlavně ženami, jelikož je považován za dobu plodnosti. (Pešek 2007: 47)

První Spas, byl pojmenován podle toho, že se v tento den vybíral med. Nový med se musel posvětit, protože se tím předcházelo špatné události. Do druhého Spasu, bylo zakázáno jíst jablka a teprve v tento den se připravovaly jablečné pirohy.(23) Ořechový Spas je pojmenován podle lískových ořechů, které zrovna dozrávaly a v tomto období se začaly sbírat. (Pešek 2007: s. 48)

Co se týká svatebních pokrmů, na stolech se připravoval kurnik (*курник*), který je považován za sváteční pokrm, proto nesměl chybět ani na svatebním stole. Před svatbou rodina ženicha i nevěsty pekla kurnik a jeho příprava s sebou nesla určitý rituál.(24) Obvyklou náplní tohoto jídla byly jáhly (*пшено*), drůbeží maso, houby nebo zelenina. Dalším oblíbeným jídlem v tomto období je karavaj (*каравай*). Karavaj je pečený z jemného sladkého těsta a zdobený různými větvičkami, květy, lístečky z těsta, symbolizující bohatství.(25) Popíjely se různé druhy medoviny a kvasu a později se na stůl dostala vodka. (Pešek 2007: s. 52)

Naopak za tradiční pokrmy v den pohřbu se považuje kuťja (*кутья*), do kterého se může přidat med, mák a rozinky. Dále se připravují bliny a kysel.(26) Jídla, která se připravovala, se lišila podle toho, jestliže se jednalo o dobu postní, či nepostní. Jestliže se pohřeb konal v době postní, jídlem, které se podávalo, byla houbová polévka (*грибная похлёбка*) nebo jahelná kaše. Jednalo-li se o dobu nepostní, na stolech se mohla objevit jídla jako smažená vajíčka, kaše s mlékem, studeň či pečené maso. Dále se podával kysel (*кисель*) a pirohy (*пироги*). Je zvykem, že si lidé připomínají zesnulého (*поминки*). Obvykle se jedná o devátý a čtyřicátý den a následně po půl roce či po roku od úmrtí. V tomto období se na stůl podává jako obvykle kuťja (*кутья*), ze které si nejdříve naberou příbuzní zesnulého a poté všichni, kteří se této události účastní. (Pešek 2007: s. 52, 54, 55)

Pečivo, které bylo z kynutého těsta, se různě tvarovalo a dělalo se na způsob úzkých pásků (*хворост*) nebo vdolečků (*пончики*). Jedním z jídel připravovaných

z ovesné, hrachové nebo žitné mouky byl kysel (*кисель*). Kysel je již odedávna považován za rituální pokrm. (Pešek 2007: s. 104)

Důležitým produktem v ruské kuchyni byly houby (*грибы*), které se mnohdy připravovali na oleji s cibulí (*грибовница*). Pro pohoštění se na stole objevovaly ořechy, jež se také staly součástí svátečních sladkých dezertů. (tamtéž; s. 107)

4. 3 VENKOVSKÁ A MĚSTSKÁ STRAVA

Jídla venkovského a městského obyvatelstva se lišila především kvalitou a možnostmi určitých surovin. Pokrmy městského obyvatelstva byly vytříbenější a jak jejich kuchyně, tak kuchyně venkovanů byla ovlivněna jinými národy. Pokrmy se měnily v závislosti na ročním období a také se lišily, když se slavil nějaký svátek.

4. 3. 1 VENKOVSKÁ JÍDLA

Oproti vyšší třídě se strava prostého obyvatelstva v podstatě nijak nezměnila. Základní tradiční jídla se skládala z moučných a kroupových pokrmů. Z těchto surovin se připravovaly zejména polévky, kaše, pečivo ale i nápoje. Hlavními plodinami venkovského obyvatelstva byly řepa, zelí, kedluben a ředkev.(27) Žito představovalo nejdůležitější obilovinu a pekl ze z něj chléb. Chléb byl považován za neodmyslitelnou potravinu a nesměl chybět na žádném stole. Z chlebového těsta se dělaly oladji (*оладьи*) nebo placky (*лепёшки*). Podávaly se s kvasem nebo zelňačkou v době snídaně. (Pešek 2007: s. 101-102)

Nejčastějším pokrmem z těsta bylo pečivo. Oblíbená byla i jídla z těsta, která se vařila ve vodě, mléce nebo vývaru. Z mouky smíchané s vodou vzniklo nekynuté těsto, ze kterého se připravovala nudlová polévka (*суп – лапша*), nočky (*клецки*) a trhánky (*рванцы*). Jídla jako tolokno (*толокно*) a polévka (*затируха*), které dříve patřila mezi častá jídla venkovanů, se přestala konzumovat. (Pešek 2007: s. 104)

Kaše byly známé jak na venkově, tak ve městě. Jak říká ruské úsloví – Zelňačka a kaše, to je strava naše (*Щи да каша- пища наша*). Kaše spolu s polévkou a černým chlebem představovala typickou stravu pro venkovany. Připravovala se například z krup (*крупа*) ovesných, ječných, z pohanky a jáhly. Z pohanky se také dělaly různé druhy obilninových placiček (*гречневик*) nebo zapékaných jídel (*крупеник*). (Linhart 1983: s. 16; Pešek 2007: s. 104, 105)

Některá jídla byla připravovaná na způsob kaše a polévky. Polévkou se lidé měli hlavně zasytit. Namísto obilninových polévek se začaly vařit polévky zeleninové, které se ochucovaly zeleninovou natí a kvasem. Do té doby byla především známá okroška (*окрошка*) nebo rybí polévka (*ботвинья*). Podobné polévky se vařily již dříve hlavně v letním období. (Pešek 2007: s. 105)

Polévka šči, která se podávala na bohatém i chudém stole. Do polévky se přidávalo zelí (*капуста*) buď kysané (*квашеное*), nebo hlávkové. Polévka se dělala v nepostní době s vařeným masem a naopak v době postní se polévka připravovala se zelenými natěmi. Zelím se také začaly plnit známé pirohy a podávaly se i jako příloha. (tamtéž; s. 106)

Konzumovalo se hlavně mléko, které bylo přirozeně zkyslé (*простокваша*). Mnohokrát se pro zrychlení kysání použila zakysaná smetana nebo podmáslí. A tak mohl vzniknout vareněc (*варенец*). Pro výrobu tvarohu a sýru se používalo mléko a jídla z tvarohu byla považována spíše za sváteční. Naopak kaviár či ryby, jako losos a jeseter, neměli venkovští obyvatelé možnost ochutnat. (tamtéž; s. 108,110)

Vesničané měli poměrně jednotvárná jídla. Avšak v době svátků si stravu zpestřovali a vylepšovali, jelikož si na tyto dny odkládali nejlepší suroviny. (tamtéž; s. 110)

V ruském domě nesměla chybět pec. Pec bylo možné využít i jinak než pouze na pečení. Mohlo se na ní spát, sušit oblečení a také se pomocí pece vytápěl dům. Jídla, která se ponechala v peci, vydržela teplá dlouhou dobu. (tamtéž; s. 34)

V 70. let 18. století získaly brambory významné místo při zhotovování jídel jako žádná jiná plodina. Nahrazovaly dříve používané suroviny jako třeba vodnici. Na talířích venkovanského obyvatelstva se poměrně často objevovaly pečené brambory s mlékem. (tamtéž; s. 106, 108)

V díle *Domostroj* je popsán jídelníček ruského člověka: «Господину же о всяких делах домашних советоваться с женой и ключнику поручать, как челядь кормить в какой день: в скоромные дни хлеб решетный, щи каждый день да каша с ветчиной жидкая, а иногда, сменяя ее, и крутая с салом, и мясо, если будет, дадут к обеду: а на ужин щи да молоко или каша: а в постные дни щи да житная каша, иногда с вареньем, когда и горох, а когда и сущик, когда печеная репа. Да в ужин капустные щи, толокно, а то и рассольник, ботвинья. По воскресеньям да праздникам к обеду какие-нибудь пироги или густые каши, или овощи, или селедочная каша, блины и кисель, и что Бог пошлет.» (28)

4. 3. 2 KUCHYNĚ MĚSTSKÉHO OBYVATELTSVA

Městská kuchyně se formovala takřka 200 let. Strava venkovanů se od stravy městského obyvatelstva lišila hlavně pestrostí. Postupem času se v ruské kuchyni objevovaly nejrůznější suroviny. Obyvatelé měst měli možnost ochutnat pokrmy jako selata, labutě, husy a krůty. Ruská kuchyně od poloviny 16. století přechází od starých pokrmů k novějším jídlům. Tradiční jídla se začala vařit složitěji. Díky obchodu, který se rozvíjel, měli Rusové možnost používat orientální a zámořské suroviny a koření, což jim umožnilo více experimentovat s přípravou jídla. V ruské kuchyni se objevují nová cizí jídla, která byla převážně jižního původu. (Pešek 2007: s. 86, 95; Похлебкин 1983: s. 9)

Stejně jako dříve se suroviny nemíchaly, nedrtily ani nemlely, a to hlavně při přípravě masových produktů. Proto ruská kuchyně, na rozdíl od francouzské a německé, dlouhou dobu neznala mleté maso (*фарш*), roládu (*рулет*), paštiky (*паштет*) a karbanátky (*котлета*). Staré ruské kuchyni byly cizí i nákyp (*запеканка*) a puding (*пудинг*). (Похлебкин 1983: s. 10)

Bezpochyby na každém stole, ať už chudém či bohatém nechyběla moučná jídla jako například pirohy. Ingredience, které se přidávaly do pirohu, se lišily od těch dříve používaných. (Pešek 2007: s. 88) Olearius ve svém díle *«Описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию»* uvádí popis pirohu následovně: «Между прочим, у них имеется особый вид печенья, вроде паштета или скорее пфанкухена, называемый ими “пирогом”; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более продолговаты. Они дают им начинку из мелкоизрубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле, вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять.» (29)

5. ROZDĚLENÍ POKRMŮ V RUSKÉ KUCHYNI

V ruské kuchyni se jídla dělí na první chod, druhý chod, sladké pokrmy a nápoje. Jako první chod se podávají polévky, potom následuje druhý chod, který může být masitý, z hub, ryb, z různých druhů kaší nebo moučných pokrmů. Jako sladká jídla se podávají peľmeni, bliny nebo vareniky.

5. 1 PRVNÍ CHOD

Jako první chod se na ruském stole podávají polévky. Polévky se dají rozdělit do sedmi kategorií, a to studené polévky, lehké polévky či pochlebka (*похлебка*), nudlové, šči (*щи*), těžké polévky jako rassoľnik (*рассольник*) a soljanka (*солянка*), rybí polévky kalja (*калья*), ucha (*уха*) a polévky z krup a zeleniny. (Похлебкин 1983: s. 15)

5. 1. 1 STUDENÉ POLÉVKY

Tento druh pokrmu je velmi oblíbený, jelikož v létě polévka příjemně osvěží. Mezi tento typ polévek patří okroška (*окрошка*). Okroška se může podávat v zeleninové, masové nebo rybí podobě. Suroviny by měly být čerstvé a kvalitní, protože okroška se podává studená a není tedy tepelně upravovaná. Do této polévky se přidávají suroviny jako vařené brambory, řepa, mrkev, okurky a kedluben. (Меджитова 2001: s. 134; Похлебкин 1983: s. 15)

Další polévkou, která patří do této kategorie, je botvinja (*ботвинья*). Tato polévka postupem času vymizela kvůli vysokým nákladům na její přípravu a také kvůli její náročné přípravě. Lidé si recepty na přípravu botvinji snažili ulehčit a suroviny, které byly potřeba na tuto polévku, zaměnit jinými, avšak tím ztratila svou chuť. Botvinja se servíruje na třech talířích. Na jednom se podává samotná polévka, na druhém ryba, jedná se o jesetera, lososa či candáta, a na posledním talíři je led. Tento pokrm se může podávat i bez ryby a v takovém případě se bude jednat o neúplnou botvinju. Aby se dosáhlo kyselosti polévky, přidává se do ní šťovík (*щавель*). (Похлебкин 1983: s. 16)

5. 2. 2 TEPLÉ POLÉVKY

Mezi teplé polévky patří šči (*щи*). Tato polévka se na ruském stole objevuje už po mnoho let. Šči se mohly vařit na dva způsoby. Jednak to byly šči s použitím vydatných (*богатые*) surovin, anebo se jednalo o šči chudé (*пустые*), jelikož se vařily pouze ze zelí a cibule. Vždy se však dodržel tradiční způsob přípravy a chuti. Šči se připravují ze zelí, masa, kořenové zeleniny, česneku, kopru, bobkového listu, pepře, celeru, smetany a zelného nálevu. (Похлебкин 1983: s. 17-18)

Pochlebka (*похлебка*) se odlišuje od ostatních polévek tím, že se připravuje z vody a zeleniny. V polévce se používá vždy jeden druh zeleniny, podle výběru zeleniny se daná polévka pojmenuje. Polévky se připravují z řepy, zelí, čočky a kedlubny. Naopak pochlebka se nedělá z fazole a kysaného zelí. (tamtéž; s. 21)

Polévka ucha (*уха)* se také od ostatních teplých polévek liší, připravovuje se totiž z ryb. Ucha se vaří z ryb jako okoun, candát a z nich se udělá čirý vývar. Polévka se vaří z více než jednoho druhu ryb, a když jsou ryby čerstvé, je polévka o to chutnější. Zelenina se používá minimálně. Přidává se mrkev, cibule a brambory. Většinou se polévka podává s černým chlebem, s pirohem plněným rýží a vejci, cibulí či rybou. (tamtéž; s. 22-24)

Kalja (*калья*) se v této době téměř nedělá. Tato polévka se připravuje podobně jako ucha, nicméně se do ní ještě přidávají ingredience v podobě solených okurků, okurkového nálevu, citronů a citronové šťávy. Surovinou, bez které by se polévka nemohla obejít, je ryba s větším množství tuku a spolu s ní se přidává kaviár. Kalja se dříve vařila hlavně jako sváteční polévka. (tamtéž; s. 25)

Passolnik (*рассольник*) se dělá z mírně kyselých slaných okurků, přidávají se do ní například brambory, kroupy, vnitřnosti jako ledvinky a srdce, hovězí maso, kořenová zelenina, bobkový list, černý pepř a nové koření. Jako skoro u všech ruských polévek se nahoru přileje smetana. (tamtéž; s. 25-26)

Soljanka (солянка) patří mezi ostřejší polévky a přidávají se do ní ingredience jako do polévky šči a rassolnik. Polévka je kyselejší, ostřejší a slanější než jiné ruské polévky. Soljanka se připravuje na tři různé způsoby. Může být masitá, rybí nebo obyčejná s přidáním zeleniny eventuálně hub. (tamtéž; s. 27)

Další polévka, která spadá do kategorie teplých polévek, je nudlová (*суп-лапша*). Může být kuřecí, hřibová, dokonce i mléčná. Příprava této polévky není vůbec složitá, spočívá v tom, že se uvaří nudle a udělá vývar. (tamtéž; s. 28)

5. 2 DRUHÝ CHOD

Jako druhý chod se na ruský stůl podávají pokrmy připravované z masa, ryb, hub, různé druhy kaší. Také to mohou být moučná jídla, ke kterým patří oblíbené peľmeni, vareniki, bliny a pirohy.

5. 2. 1 MASITÁ JÍDLA

Jídla připravovaná z masa se na ruském stole neobjevují tak často, protože v pravoslavném kalendáři se objevuje několik půstů, kdy je zakázáno jíst maso.(30) Ruští předkové připravovali masité pokrmy především z domácích zvířat. Bylo to maso především skopové, vepřové, hovězí a někdy se jednalo o maso koňské. V Rusku se drží půsty, a proto jídla v podobě masa se považovala za sváteční. Oblíbeným způsobem přípravy masa bylo pečení na rožni, kdy se zvíře stáhlo z kůže a peklo se v celku. Samozřejmě se jídla postupem času měnila. (Меджитова 2001: s. 168; Похлебкин 1983: s. 28)

V ruské kuchyni se masitá jídla mohou rozdělit do tří skupin:

vařené maso z polévek, které se potom používá na přípravu druhého chodu,

maso z vnitřností,

pokrmy z celého kusu masa nebo nakrájené porce. (Похлебкин 1983: s. 28)

Oblíbeným pokrmem v ruské kuchyni je šašlik (*шашлык*). Šašlik se dělá z masa skopového, hovězího nebo jehněčího, které se napichuje na špízové jehly, a k tomu se podává zelenina.(31)

Holubci (*голубцы*) se nejčastěji připravují z kysaného nebo čerstvého zelí s mletým masem. Hotová náplň s rýží se položí na listy zelí a zabalí se. (Меджитова 2001: s. 202)

5. 2. 2 RYBÍ POKRMY

Již v dávných dobách se lidé živili rybolovem a ryba se tak dostala také na ruský stůl. Pokrmy z ryby mohouo být připraveny několika způsoby. Například v podobě vařené, pečené, nadívané, zapečené a dalších jiných variant. Rybu (рыба) je možné koupit čerstvou, mraženou, živou i solenou. (Меджитова 2001: s. 144)

V ruské kuchyni se na stole objevuje oblíbený kaviár (*икра*). Podává se v několika miskách. Nejdříve se dá do malé misky, ta se následně položí do větší misky s ledem. Ke kaviáru se podává citron, máslo a chléb. (Linhart 1983: s. 38-39)

Velmi oblíbeným rybím pokrmem ruské kuchyně jsou ryby v rosolu (*заливные блюда*). Toto jídlo se připravuje z ryb, masa a zeleniny. Mezi ryby, ze kterých se doporučuje tento pokrm dělat, patří hlavně candát, kapr, jeseter, platýs a mořský okoun. Pro přípravu rosolu je zapotřebí vývar z ryby, masa nebo zeleniny. Další nedílnou součástí je želatina, bez které se tento pokrm neobejde. (Linhart 1983: s. 42)

5. 2. 3 POKRMY Z HUB

Mezi oblíbené způsoby, jak připravit houbový pokrm, patří smažení, dušení, vaření nebo solení hub. Pro přípravu solených a smažených hub se v ruské kuchyni často používají ryzce (*рыжики*) a klouzky (*масленки*).

Solené houby se používají při přípravě polévek nebo jako příloha k rybím či masovým pokrmům. V ruské kuchyni se často pro přípravu solených hub používají ryzce (*рыжики, грузди, волнушки*), které se dávají do solného nálevu. (Похлебкин 1983: s. 36)

Při smažení se kombinují různé druhy hub jako hřib obecný (*белый гриб*), holubinka (*сыроежка*), václavka (*опенок*) a liška (*лисичка*). Díky různorodosti hub v pokrmu získá jídlo lepší chuť. Smažené se připravují jako samostatný pokrm nebo se dávají jako příloha k masitým jídlům, ale jsou také oblíbené jako náplň pirohu. (Меджитова 2001: s. 25; Похлебкин 1983: s. 36)

5. 2. 4 KAŠE

Kaše (*каша*) je oblíbeným jídlem v Rusku a již v minulosti se podávala na svatbách, ve sváteční dny a na křtinách. Dělá se z pšenice, rýže, kukuřice, ječmene, ovsa, krupice a především pohanky. Kaše se dělí na tři skupiny podle konzistence: na sypké, lepkavé a řídké. V Rusku byly nejoblíbenější sypké kaše. Jedli se také řídké kaše, které nahrazovaly polévku. (Linhart 1983: s. 67; Похлебкин 1983: s. 38)

5. 2. 5 MOUČNÁ JÍDLA

K tomuto druhu pokrmu se řadí různé těstoviny, peľmeni (*пельмени*) a vareniki (*вареники*). Moučná jídla, hlavně peľmeni a vareniki, jsou oblíbená po celém Rusku. Peľmeni se připravují především s masem, rybou, zelím a ředkví. Existuje mnoho variant, čím se peľmeni a vareniki mohou plnit. Pokud se připravují vareniki s masovou náplní, většinou se dělají z opečeného nebo vařeného masa, oproti tomu peľmeni se připravují z masa syrového. Jako příloha k peľmením se podává ocet a nasekaný česnek. Tyto dva pokrmy se od sebe liší tvarem. Vareniki se dělají v podobě půlměsíce a jsou větší než peľmeni. (Tanatar 1945: s. 30; Меджитова 2001: s. 256)

Bliny (*блины*) jsou typickým pokrmem v době Maslenice. (Меджитова 2001: 268) Tento pokrm se připravuje s minimálním použitím mouky a naopak s větším množstvím vody či mléka. Existuje několik variant tohoto jídla, lišící se konzistencí, avšak příprava je vždy stejná. Na stůl se podávají horké, se zakysanou smetanou, kaviárem nebo ve sladké podobě s medem. (Меджитова 2001: s. 268; Похлебкин 1983: s. 42)

Mezi jídla, která neodmyslitelně patří na ruský stůl, patří pirohy (*пироги*). Pirohy jsou podávány v klasické ruské kuchyni po rybím pokrmu nebo kaši. Prostý národ si pirohy dává jako druhý chod, hned po polévce. Pirohy mohou být jak slané, tak sladké. Náplně se dělají z jednoho druhu suroviny. Pro výrobu slané náplně se používá mrkev, brambory, zelí, cibule, houby, maso nebo ryba. Sladká náplň může obsahovat tvaroh a různé druhy ovoce jako třeba jablka. (Похлебкин 1983: s. 44-46)

5. 3 SLADKÁ JÍDLA

Sladké pokrmy se v ruské kuchyni jí po prvním a druhém chodu. Rusové se již v minulosti věnovali včelařství, a proto je v ruské kuchyni mnoho sladkých jídel připravovaných z medu. (Меджитова 2001: s. 344-345)

Mezi oblíbená sladká jídla patří kysel (*кисель*), vyráběný z ovoce a kvasu, dále různé kompoty, želé, krémy. (tamtéž; s. 344-345)

Mezi sladká jídla, která převažují v ruské kuchyni, se řadí tvarohové pasty, dříve nazývané paschy (*пасхи*). Hlavními ingrediencemi jsou tvaroh, máslo, zakysaná smetana, šlehačka, cukr, vejce, dále se mohou přidat ořechy, kandované ovoce a hrozinky. (Похлебкин 1983: s. 51)

Kulič (*кулич*) je sladkost podobná keksu. Peče se z pšeničné mouky a dalšími ingrediencemi jsou máslo, vejce, mléko či šlehačka, cukr a droždí. Do kuliče se přidávají rozinky nebo kandované ovoce. Aby kulič byl více aromatický, může se použít vanilka, hřebíček a také citronová kůra. (Похлебкин 1983: s. 56-57)

5. 4 NÁPOJE

V ruské kuchyni se můžeme setkat s řadou nápojů. Rozdělují se na teplé, studené, alkoholické a nealkoholické. Mezi oblíbené nápoje neodmyslitelně patří čaj a z alkoholických nápojů vodka. (Linhart 1983: s. 106) Nejčastějším způsobem, jak se nápoje připravovaly, byl alkoholový kvas. (Pešek 2007: s. 27) Kvasy (*квас*) se připravovaly pomocí fermentace, následně se kvas zředil vodou a přidalo se droždí s cukrem. Často se přidávaly ovocné šťávy, nejčastěji byly malinové, višňové a jablečné. (Похлебкин 1983: s. 58, 59)

Z medu se připravovaly nejenom sladká jídla, ale i nápoje. Nápoje z medu (*мёдок, меды*) jsou považovány za mírně alkoholické. Kromě medového nápoje se připravovaly i nápoje z březové šťávy (*березовец*). (Pešek 2007: s. 26-27; Меджитова 2001: s. 382)

Sbiten (*сбитень*) patří mezi staré ruské nápoje, připravovaný z medu, patoky (*патока*), skořice, máty, muškátového oříšku a dalších přísad. Postupem času přestal být tento nápoj u Rusů populární a byl nahrazen čajem a kávou. (Меджитова 2001: s. 402)

Čaj (*чай*) je jedním z nejoblíbenějších ruských nápojů. Avšak na ruském stole se objevil až v 18. století. Než se objevil čaj, lidé pili horké extrakty z listí jahod, brusinek, rybízu, máty, lipového květu a dalších rostlin. Tento nápoj je označen za tradiční národní nápoj. Každý národ má své vlastní tradice a způsoby podávání a přípravy čaje. Podobný nápoj jako čaj je považován badan (*бадан*). (Pešek 2007: s. 92; Меджитова 2001: s. 404)

Dalším široce rozšířeným nápojem je káva (*кофе*). Díky reformátoru Petru I. se káva mohla poprvé objevit na stolech bohatšího obyvatelstva. (Меджитова 2001: s. 404)

K ruským nápojům patří i pivo (*пиво*). Vyrábělo se z ječmene, ovsa, žita a pšenice. Pro cizince bylo ruské pivo chutné, avšak kalné. (32) Výroba piva se popisuje v díle *Domostroj*: «Нужно пиво простое крепить, то так: сварят пиво, оно устоится в бочке, тогда с дрожжей сцедить это пиво и в другую бочку слить без дрожжей, да добавить ведро пива в котел, да меду добавить в котел на каждое ведро, смотря сколько в той бочке пива-на гривенку больше патоки. Да варить ту патоку с пивом

в котле до кипения, чтобы патока с пивом смешалась, да остудить на холоде, да разлить то пиво с патокой в бочку.» (33)

Mezi alkoholické nápoje, které jsou v Rusku oblíbené, patří vodka (*хлебное вино*). Dříve oblíbené pivo a medovinu nahradila vodka, která se vyráběla z nízkoalkoholických obilných nápojů. Vodka má dnes hned několik druhů, mezi které patří Stoličnaja, Moskevskaja, Kubaňskaja, Ruskaja, Ukrajinská gorilka a Krystal. (Linhart 1983: s. 117; Pešek 2007: s. 91)

6. HISTORIE A VÝVOJ RUSKÉ KUCHYNĚ

Ruská kuchyně prošla jistými změnami. Začala se rozvíjet od 9.–10. století a největšího rozkvětu dosáhla v 15.–16. století. Na ruských stolech se objevoval chléb, který je i dnes pro Rusy velmi významný. Existuje několik ruských rčení spojených s chlebem: «Без соли, без хлеба – половина обеда, Хлеб – батюшко, вода – матушка, У кого хлеб родится, тот всегда веселится.»(34) Také se připravovaly různé druhy moučných jídel jako sajky (*сайки*), baranki (*баранки*), sočni (*сочни*), bliny(*блины*), oladji (*оладьи*) a pirohy (*пироги*). Nesměly chybět kaše, které se zpočátku podávaly jako obřadní a sváteční jídlo. Ruský stůl zpestřovaly pokrmy z ryb, hub, lesního ovoce, zeleniny a zřídka se na stole objevilo maso. Mezi zeleninu, která byla dostupná již z 10. století, patří zelí, řepa, ředkev, hrách a okurek. (Похлебкин 1983: s. 8)

Častým pokrmem na ruském stole byla polévka, hlavně ucha (*уха*) a šči (*щи*). Pirohy byly nejdříve bez náplně a později se plnily rybou, masem zeleninou a houbami. Aby jídlo nezevšednilo, lidé si při přípravě napomáhali různými ingrediencemi a kořením. Chudým rodinám musel postačit česnek a cibule. Naopak v těch bohatších měli možnost ochutnat taková koření jako bobkový list, koriandr, anýz, dále také černý pepř, hřebíček, později měli možnost zkusit skořici, šafrán, zázvor nebo kardamom. (Pešek 2007: s. 71, 72, 74; Похлебкин 1983: s. 9)

Velmi oblíbeným pokrmem se pro Rusy staly těstoviny jako nudle (*лапша*) nebo pelmeně (*пельмени*). Také se do ruské kuchyně dostávají produkty jako hrozinky (*изюм*), marhule (*урюк*), fíky (*смоква*), citrony (*лимоны*) a čaj (*чай*). Pro ruskou kuchyni se staly tradičná a typické. Oblíbená byla i sladká jídla. Spolu s perníkem to bylo kandované ovoce (*цукаты*), zavařeniny (*варенье*) vyráběné z mrkve s medem a zázvorem či ředkev v melase. (Похлебкин 1983: s. 9)

Vliv evropských zemí v 18. století přispělo k rozvoji ruské kuchyně. I díky francouzským novinkám a technologickým úpravám se ruská kuchyně mohla více rozvíjet. Při té příležitosti se měnila metoda servírování jídel. Dříve se jídla servírovala na stůl současně a v této době se systém pozměnil. Mezi jednotlivými chody se servírovaly chody pro navození chutě na následující jídlo. Od dřívějšího servírování jídla se upustilo a přešlo se na způsob podávání naporcovaného masa. Díky tomu, že se maso porcovalo, nebylo nutné už pokrmy zdobit. Též se snažili, aby jídla nebyla těžká kvůli

stravitelnosti. Proto se polévka šči už nezahušťovala moučnou zátřepkou, která se do ní dříve přidávala. Ve velké míře se začaly používat brambory, které byly v Rusku známé již od 70. let 18. století. Teprve v této době se začaly brambory považovat za hodnotnou surovinu. (Pešek 2007: s. 99)

Ruské kuchyni napomohly k rozvoji francouzské novinky a technologické úpravy. Hlavním úkolem bylo učit novou generaci kuchařů, aby obohacovala ruskou kuchyni. Kuchaři začali psát své kuchařky, kde uváděli suroviny a jejich přesné množství. Mohli tedy své zkušenosti sdílet i s okolními lidmi. (Pešek 2007: 100)

7. PŮVODNÍ A PŘEJATÁ SLOVA Z CIZÍCH JAZYKŮ

V ruském jazyce se rozlišují slova ve slovní zásobě podle vzniku. Nově vzniklá slova jsou tvořena z domácích pramenů (*исконно русские слова*) nebo jsou přejímána z jazyků cizích (*заимствованные слова*).(4)

Mezi nejstarší složku patří slova tvořená původními ruskými slovy, zvanými též originální. Jsou to slova, která se používala každý den: *рожь, ночь, город, деревня, дочь, мать, сын, отец, радость, боль, корова*.(4)

Avšak ruský národ nežil izolovaně a díky aktivnímu obchodu, výměně zboží, zavedením územních a kulturních vztahů s různými národy Západu a Východu přispěl k obohacení ruské slovní zásoby a vzniku nových názvů.(4)

Slova ze staroslověnského jazyka (*старославянизмы*), která vešla do užívání v ruštině, jsou definována charakteristickými rysy, k nimž patří: neúplné kombinace pa, ла, ре, ле, kombinace жд namísto ж. Do ruštiny vešly staroslověnské předpony a přípony. Příklady: *сладкий — солод, растение — росток, агнец — ягнёнок,ладья — лодка*. (4)

Přejatá slova tvoří více než 10% z celkového počtu slov v ruském jazyce. Většina slov již není považovaná za přejatá a jsou běžně používaná.(35)

Spolu se slovanskými názvy se do ruské slovní zásoby dostaly názvy z neslovanských jazyků. Mezi slova, která jsou přejatá z neslovanských jazyků, patří slova přejatá z latiny, němčiny, francouzštiny, angličtiny, španělštiny, italštiny, řečtiny, turkotatarských a skandinávských jazyků.(35)

PRAKTICKÁ ČÁST

8. RUSKÉ A CIZÍ LEXIKUM V POJMENOVÁNÍ JÍDEL

V této části mé bakalářské práce se zaměřím na pojmenování jídel ruské kuchyně. Vybrala jsem několik názvů pokrmů, surovin a nápojů objevující se v ruské kuchyni. Budu se věnovat zjištění, odkud pojmenování pochází. Ze své práce jsem vybrala celkem třicet tři názvů, z nichž několik se týkají tradičních ruských pokrmů, nápojů, ale také surovin objevujících se v ruské kuchyni.

Názvy jsou rozděleny do skupin. V první skupině jsou názvy, které jsou původně ruské, v další skupině jsou zařazeny názvy pocházející ze slovanských jazyků. Dále jsou názvy rozděleny do kategorie neslovanských a ty jsou potom děleny do dvou skupin, do skupiny pocházející ze západních, či východních jazyků. V poslední skupině jsou zařazeny názvy s nejasným původem.

8.1 NÁZVY PŮVODNĚ RUSKÉ, VŠESLOVANSKÉ A STARORUSKÉ

Варенье (zavařenina) – Ruské. Slovo vzniklo výsledkem lexiko-sémantické metody tvorby slov vycházející z *варенье* – «варка, варево». (Шанский 1975: s. 69)

Голубцы (holubci) – Ruské. Je to tvar prvního pádu jednotného čísla *голубец*, představující derivát sufixu *-ец* ze slova *голубь*. (Шанский 1975: s. 108)

Лепёшка (placka) – Ruské. Zkrácené od slova *лепеха*, v nářečí je stále známé. Лепеха – derivát sufixu *-еха* od slovesa *лепить*. (Шанский 1975: s. 238)

Студень (aspik) – Původní. «То, что остужено». (Фасмер 1971: s. 787)

Блины (bliny) – Všeslovanské. Vytvořeno od stejného kořene, jako *молоть*, ale se samohláskou kořene na nulovém stupni střídání. Všeslovanské *mlinъ* > *блинъ* ve výsledku disimilace *м* na *б*. *Блин* doslova znamená připravený z namletého, z mouky. (Шанский 1975: s. 49)

Капуста (zelí) – Všeslovanské přejaté z latinského jazyka. Představuje smíšení latinského *caputium* – «кочан капусты» (od *caput* – голова) a starolatinského *compos(i)ta* – «варенье». (Шанский 1975: s. 187)

Каша (kaše) – Všeslovanské. Vytvořené pravděpodobně s pomocí přípony *-j-* ze stejného základu, jako lotyšština *kãst* – „cedit“. Porovnání s bulharským jazykem *каше* – „těsto, pyré“, značí, že prvotně toto slovo označovalo druh kroupové zapražené polévky. Někteří vědci nesprávně umožnují sblížení s kvasem (*квас*), kysel (*кисель*). (Шанский 1975: s. 192)

Квас (kvas) – Všeslovanské. Ve všeslovanském jazyce *квасъ* je tvořeno s *-ъ* a přehláskou od *кысати* – «киснуть» (srbochorvatština *кисити*, čeština *kysati*). Základ slovesa *кысати* vstupuje v кисель, кислый, киснуть a odpovídá latinskému *cāseus* – «сыр», gótskému *hvathjan* – «пениться», starověkému indickému jazyku *kvāthás* – «отвар». (Шанский 1975: s. 192)

Кисель (kysel) – Všeslovanské. Vytvořeno od *кысати* s pomocí přípony *-ель*. (Шанский 1975: s. 195)

Патока (patoky) – Všeslovanské. (Фасмер 1971: s. 216)

Мёд (med, nápoj z medu) – Všeslovanské. Ve slovanských jazycích se používá ve dvou významech: 1) «мед» a 2) «напиток из меда». (Шанский 1975: s. 260)

Крупа (kroupa) – Všeslovanské. Forma ženského rodu od *крупъ* – «мелкий». Slovo *крупъ* známé v lotyšském a germánském jazyce (lotyšský *krupt* – «сморщиваться», starogermánské *hriūfr* – «шелудивый», anglosaština *hrēof* – to stejné). Prvotní význam «мука» se objevuje ve staroruských památkách 14. století. (Шанский 1975: s. 222)

Кутья (kuťja) – Všeslovanské přejaté z řeckého jazyka. Řecké *koukke*, množné číslo *koukkia* – «бобы» odvozené z *kokkos* «зерно». (Шанский 1975: s. 229)

Пиво (pivo) – Všeslovanské. Vytvořeno pomocí sufixu *-во* od *пити* – «пить». Původní význam – «напиток вообще». (Шанский 1975: s. 337)

Репа (řepa) – Všeslovanské. Známé v mnohých indoevropských jazycích (slova, označující řepu: řecké *rápus* , latinské *rāpum* , litevské *rópe*, stará horní němčina *ruoba*). (Шанский 1975: s. 388)

Рыба (ryba) – Všeslovanské, slovo známé také v germánském jazyce (stará horněmčina *rûppe* – «гусеница, червяк»). (Шанский 1975: s. 396)

Уха (ucha) – Všeslovanské. Vychází z *jucha*, který ztratil počáteční j a vyvinutého z indoevropského jazyka *jusā* (porovnání s litevským jazykem *júše* – „rybí polévka“, staropruským jazykem *juse* – „masový vývar“). (Шанский 1975: s. 469)

Хлеб (chléb) – Považuje se za všeslovanské. Nicméně je to původní slovo jak pro germánský, tak i slovanský jazyk. Současný tvar vznikl ze staré ruštiny *хлѣбъ*, kdy se *ѣ* změnilo na *е*. (Шанский 1975: s. 477)

Щи (šči) – Všeslovanské. Nesprávný výklad V. Macheka podstatné jméno *щи*, vzniklé díky tvoření zkratek na začátku tvaru množného čísla podstatného jména *борщ* (*борщи* > *щи*). Nyní morfém *-ец* se chápe analogicky s formami *щи, щей, щами*, jako speciální zakončení. (Шанский 1975: s. 520)

Ботвинья – Staroruské ботвинье, «холодная похлебка из ботвы». (Фасмер 1964: s. 200)

Лапша (nudle) – Staroruské slovo přejaté z turkotatarského jazyka. (Шанский 1975: s. 234)

Оладья (oladji) – Staroruské slovo přejaté z řeckého jazyka, ve kterém *eladion*, jedná se o derivaci přípony slova *elaion*, znamená – «масло». Оладья doslova znamená «масленое» (mastné). (Шанский 1975: s. 307)

Пасха (pascha) – Přejaté ze staroslovanštiny, osvojené z řeckého jazyka, kde *pascha* pochází z staroevropského *pesach* (název svátku věnovaný památce vysvobození Židů z egyptského otroctví). (Шанский 1975: s. 329)

U staroruských a všeslovanských názvů se setkáváme s několika příklady, které jsou považovány za původně ruské, ale již dříve přejaté z jiných jazyků. Avšak nyní jsou vnímány jako staroruské a všeslovanské názvy. Ze staroruských názvů jsou to konktrétně 2 příklady (*лапша, оладья*) a z všeslovanských taktéž (*капуста, кутья*). Názvy jsou přejaty z latinského, řeckého a turkotatarského jazyka.

8. 2 STEJNÉ NÁZVY PRO SLOVANSKÉ JAZYKY NEBO NÁZVY PŘEJATÉ ZE SLOVANSKÝCH JAZYKŮ

Борщ (boršč) – Ve významu „první jídlo z řepy a zelí“ přejaté z ukrajinštiny. Ukrajinský *boršč* - „jídlo z řepy a zelí“ vzniklo z *boršče* – zapražená polévka z bolševníku, které se objevilo z původního *борщ* – «борщевник» (bolševník). Všeslovanský (polský jazyk *barszcz*, český jazyk *bršť*, slovenský jazyk *bršč*). (Шанский 1975: s. 54)

Пирог (piroh) – Znám ve východních a západních slovanských jazycích. Vytvořeno s pomocí přípony *-огъ* ze slova *пиръ*. V takovém případě zpočátku „sváteční chléb“. Méně přesvědčivé z historických důvodů vysvětlení tohoto slova odvozeného od *пыро* - «пшеница», následovaného změnou *пырогъ* > *пирогъ* pod vlivem slova *пир*. (Шанский 1975: s. 339)

Пряник (perník) – Východoslovanské. Vytvořeno s pomocí přípony *-ик* od slova *пряный*. (Шанский 1975: s. 372)

Толокно (tolokno) – Známé ve východních i západních slovanských jazycích. Vychází z *tolkъno*, ve kterém kombinace *ol* se změnila u východních Slovanů na *оло*. (Шанский 1975: s. 445)

8. 3 NÁZVY PŘEJATÉ ZE ZÁPADNÍCH NESLOVANSKÝCH JAZYKŮ

Кулич (kulič) – Ze staré řečtiny. «Пасхальное изделие (из пшеничной муки)». (Фасмер 1966: s. 411)

Пельмени (peľmeni) – Přejato z finského jazyka, složeného ze slov *пель* – «ухо» a *нянь* – «хлеб», což doslova znamená «ушки из муки». (Шанский 1975: s. 332)

8. 4 NÁZVY PŘEJATÉ Z VÝCHODNÍCH NESLOVANSKÝCH JAZYKŮ

Калья (kalja) – Z turkotatarského jazyka – *kalja*. Polévka z okurků, řepy a masa a také z kaviáru a ryby. (Фасмер 1966: s. 171)

8. 5 NÁZVY S NEJASNÝM PŮVODEM

Водка (vodka) – Ruské. Vytvořené derivací přípony od slova «вода». Prvotní význam «спиртовой лекарственный настой». Význam slova «водка» možná vzniklo z tohoto slova pod vlivem polského *wódka* – volného překladu z latiny *aqua vitae* – «алкоголь» (doslova – voda života). (Шанский 1975: s. 87)

Гриб (houba) – Známé ve východních i západních slovanských jazycích. Původ slova není znám. Prvotní význam *гриб* – «нечто клейкое, слизистое». Podle jiného výkladu má гриб stejný kořen, avšak s přehláskou jako u staroruského *гърбъ* – «горб». (Шанский 1975: s. 114)

Икра (kaviár) – Všeslovanské, znám také v baltských jazycích. (litevština *ìkras, ìkrai* – «икра», lotyština *ikri, ikri* – «икра»). Původ je nejasný. Je možné, že souvisí s indoevropským názvem печени. (Шанский 1975: s. 175)

Některé názvy nebyly dohledatelné ani ve slovníku N. Šanského ani M. Fasmera. Konkrétně jde o názvy (*солянка, рассольник, бадан*).

ZÁVĚR

Tato bakalářská práce se zabývá tradičními ruskými jídly, rozdělením pokrmů, historií a tradičními pokrmy v období svátků. Práce byla rozdělena do dvou částí. V první části jsem se věnovala poloze ruského území, pěstování plodin na tomto území, národnostem žijícím v Rusku, rozdělením ruských pokrmů z hlediska každodenního a svátečního stravování, dále vyjasněním venkovských a městských pokrmů a možnostem výběru surovin. V poslední části tohoto úseku jsem se zabývala historií a vývojem pokrmů v ruské kuchyni.

V druhé části této práce jsem se zaměřila na etymologii ruských pokrmů a surovin. Slova jsem rozdělila do skupin podle jejich původu. Ze své práce jsem analyzovala pokrmy a suroviny v ruské kuchyni. Celkem jsem analyzovala třicet tři slov.

V ruské tradiční kuchyni do petrovského období byly názvy převážně ruské. Dokazuje to i tato část bakalářské práce, kdy bylo analyzováno konkrétně dvacet tři názvů. Druhou nejpočetnější skupinou byly názvy známé ve slovanských jazycích, či názvy přejaté ze slovanských jazyků. Byly analyzovány čtyři názvy. Tři názvy byly zjištěny s nejasným původem. Druhou nejméně početnou skupinou byla skupina s přejatými názvy ze západních neslovanských jazyků. Nejméně názvů pocházelo ze skupiny přejatých východních neslovanských jazyků. Byl zde zařazen pouze jeden název pocházející z turkotatarského jazyka. Při analýze jsem se nesetkala s názvy pocházejícím z jižních neslovanských jazyků.

Setkala jsem se i se situací, kdy nebyl původ slova v etymologickém slovníku ruského jazyka od Šanského přesně definován (*водка, икра, гриб*). Také jsem se setkala s tím, že název nebyl nalezen ani ve slovníku Šanského ani Fasmera (*солянка, рассольник, бадан*).

U jídel rozdělených na první a druhý chod, dále na sladká jídla a nápoje jsem zjistila, ze kterých jazyků názvy převážně pochází. U pokrmů, týkajících se prvního chodu, byly názvy převážně ruského původu. Vyskytl se zde název přejatý z turkotatarského jazyka. Co se týká názvů jídel druhého chodu, objevily se zde názvy pocházející z ruštiny, ale také názvy přejaté. Název z neslovanského jazyka byl přejat z finského jazyka. V této skupině se také objevily názvy s nejasným původem. A to konkrétně dva (*икра, гриб*). U sladkých pokrmů názvy pocházely z ruského jazyka a

neslovanského jazyka, konkrétně ze staré řečtiny. Názvy nápojů byly z velké části původně ruské.

K těmto závěrům jsem dospěla díky omezeným materiálům, které jsem používala. Při vyšším počtu zdrojů by se tyto údaje mohly změnit. Tato bakalářská práce může navazovat na magisterskou.

Při práci jsem v první části vycházela z ruských i českých zdrojů. Ve druhé části jsem používala etymologický slovník ruského jazyka od N. M. Šanského. Některé názvy jsem vyhledala v etymologickém slovníku M. Fasmera.

Cílem bylo z etymologického hlediska analyzovat názvy a suroviny ruské tradiční kuchyně, dále seznámit s pokrmy a ingrediencemi ruské kuchyně.

Myslím, že výše uvedený cíl v této bakalářské práci byl splněn.

РЕЗЮМЕ

В центре внимания данной бакалаврской работы – русская и заимствованная лексика в названиях блюд традиционной русской кухни. Кухня формировалась на протяжении веков, но некоторые блюда не сохранились до сегодняшнего дня.

Целью работы было представить традиционные русские блюда и анализировать лексику этих блюд и ингредиентов. Мы разделили выбранные слова на группы в соотсетствии с их происхождением.

Основными материалами для этой работы явились русские этимологические словари. Главным образом это этимологический словарь Н. М. Шанского, а также М. Фасмера. Далее мы использовали русскую и чешскую литературу.

Данная работа состоит из теоретической и практической частей. Для того, чтобы эта бакалаврская работа была для читателя более понятной, здесь предложено описание русских традиционных блюд.

В теоретической части этой работы мы описываем территорию России, которая является частью Восточно-Европейской равнины; ее образуют низменности и возвышенности. Восточно-Европейская равнина находится преимущественно в умеренном поясе с холодной зимой и теплым летом. Здесь чередуются три зоны растительности. Каждая зона отличается по типу почвы, растительности и разных животных, которые можно найти здесь.

Вторая глава посвящена сельскому хозяйству. В качестве источника получения продуктов питания в основном была рыбалка, охота и сбор ягод. Бобовые и злаки были основными ингредиентами древнерусской кухни. Основными зерновыми культурами была пшеница, ячмень, просо и горох.

Хлеб и каша стали важным ресурсом получения продуктов питания для русского населения. Кроме того, многие блюда были приготовлены из грибов, таких как боровик, дубовик, подберёзовик, моховик, сморчки.

Кроме того, рыболовство стало важным источником получения пищи. Рыбу, например, варили, жарили и пекли. Что касается домашних животных, то держали кур, уток и гусей, а также овец, коз, лошадей и свиней.

В третьей главе мы описываем народности, проживающие в России. Кроме того, говорится, что под влиянием торговых и других факторов были заимствованы многие названия иностранных продуктов питания. Также описаны продукты, которые были импортированы в Россию.

В четвертой главе мы характеризуем русскую кухню по следующим признакам - ежедневное и праздничное питание, постное питание и сельские и городские блюда. Далее мы делим блюда по характеристикам первого и второго блюд, сладких блюд и напитков.

В православном календаре есть 4 длинных поста. Один из самых длинных постов - Великий пост, который начинается за 7 недель до Пасхи. Здесь мы объяснили, почему этот пост держался так долго. Другими известными постами в России являются Петровский, Успенский и Рождественский. Мы также говорили о ежедневных и еженедельных постах.

Далее мы говорили о ежедневном и праздничном питании. Мы описываем, какие блюда готовились на завтрак, обед и ужин. И мы также упоминаем некоторые правила, которые должны были юыть соблюдены до обеда и во время обеда. Кроме того, мы характеризуем роль женщины во время обеда.

В следующем разделе этой главы мы уделили ванимание праздничным блюдам. Мы описали еду, которая готовилась на Рождество, Масленицу и Пасху. Популярной едой в рождественский сезон были кутья и мясные блюда. Во время празднования Масленицы обязательной едой на столе были. Например, во время Пасхи готовились пасхальные куличи и творожные блюда. Мы также упомянули о других праздниках, которые можно найти в русском календаре. Мы также охарактеризовали специфику кушаний, подаваемых в день свадьбы, а также в день похорон.

Мы рассмотрели сельскую и городскую еду, описали, какие продукты питания и кушания характерны для городского и сельского населения. Пища сельского населения была не так разнообразная, как городского населения. В основном толокно появилось на сельском столе. Основными культурами сельского населения были свекла, капуста, кольраби и редис.

Некоторые блюда сельские и городские жители имели общие. Ими были щи, пироги, каша и хлеб. В отличие от городских жителей, сельские жители употребляли более однообразную еду.

Богатые люди имели более качественную пищу. У них была возможность использовать восточные и европейские ингредиенты, специи, что позволило больше экспериментировать с приготовлением пищи.

Далее мы произвели классификацию еды на группы. Блюда подразделяются на первые и вторые блюда, затем следуют сладкие блюда, и также напитки.

Первые блюда состоит из супов, либо холодных, либо горячих. Теплых супов в тралдиционной русской кухне было больше, чем холодных. К холодным супам относятся окрошка и ботвиня. Срели теплых супов – щи, похлебка, уха, калья, рассольник, солянка и суп-лапша. В суп добовляются, например, овощи, рыба, они часто делаются на основе кислого рассола.

Как второе блюдо подаются на русский стол блюда, приготовленные из мяса, рыбы, грибов, различные виды каш или мучных блюд, включая любимые русскими пельмени, вареники, блины и пироги.

В русской кухне мясные блюда можно разделить на три группы: приготовленное мясо из супов, мясные субпродукты, блюда из целого куска мяса или нарезанных кусочков. К популяным мясным блюдам относятся шашлык и голубцы.

Рыбное блюдо может быть приготовлено различным путем. Кушание может быть запечено, фаршировано или приготовлено другим способом. Очень популярными рыбными блюдами русской кухни являются заливные блюда и икра.

Популярные способы приготовления грибного блюда включают жарение, тушение, варение или соление грибов. Соленые грибы используются при приготовлении супов или в качестве гарнира к рыбным или мясным блюдам. Пироги часто наполнены грибами.

Каша - любимая еда в России, и в прошлом она подавалась на свадьбах, праздниках и крестинах. Каша изготавливается из пшеницы, риса, кукурузы,

ячменя, овса, манной крупы и особенно гречихи. Самая любимая каша в России рассыпчатая.

Мучные блюда включают в себя пельмени, вареники, блины и пироги. Мучные блюда, особенно пельмени и вареники, популярны по всей России. Блины - типичное блюдо во времена Масленицы.

Сладкие блюда, приготовленные в русской кухне, едят после первого и второго блюда. Сладкая еда, которая преобладает в русской кухне, - творожная паста, ранее называемая пасха.

Самым распространенным способом приготовления напитков являлась алкогольная ферментация. Любимыми напитками были квас, меды, сбитень и березовец.

Шестая глава посвящена истории русской кухни. Русская кухня прошла существенными изменениями. Она начала формироваться с 9.–10. века и достигла навысшего развития в 15.–16. веках. Для россиян хлеб и каша стали важными кушаниями в будень, и в праздник.

Русский стол обогатили блюда из рыбы, грибов, овощей, в то время как мясо появлялось на столе редко. Чтобы еда не стала однообразной, в нее добавляли различные специи.

Многие французские повара внесли свой вклад в развитие русской кухни. Французские новинки и технологические разработки помогли развитию русской кухни. Метод сервировки стола изменился.

В практической части этой работы мы описали исконно русские слова и заимствованные слова. Благодаря активной торговле, обмену товаров, устанавлению территориальных и культурных взаимоотношений с различными народами Запада и Востока, в русском языке появились новые гастрономические названия.

В русский язык входили славянские и неславянские заимствования. Заимствованные слова составляют более 10% от обшего количества слов в русском языке.

Во второй части второй главы мы разделили и охарактеризовали наименования в соответсвии с тем, принадлежат ли они к наименованиям исконно русским, или к заимствованным. У заимствованных названий было описано, из какого языка данное название происходит. В первой группе представлены названия исконно русские. Во второй группе мы проанализировали названия из славянских языков. Кроме того, названия по дальнейшему разделению делятся на неславянские и затем последние делятся на две группы, заимствованные из западных или восточных языков.

Мы проанализировали 33 наименований. Наш материал показывает, что больше всего исконно русских наименований и заимствованных меньше. Исконно русских наименований было конкретно 23. Мы проанализировали 4 наименования, которые заимствованные из славянских языков. В нашей работе были 3 наименования с неясным происхождением. Названия, заимствованные из восточных и западных неславянских языков происходили главным образом из татарского, финского и древнегреческого языков. К сожалению не все наименования русской еды нам удалось найти в этимологических словарях.

Мы сделали эти выводы на достаточно ограниченном материале. Эти характеристики могут измениться, если взять больше количества названий еды и напитков. Это может быть тема магистерской работы.

BIBLIOGRAFIE

ČESKÉ ZDROJE

JEHLIČKOVÁ, J. *Česko-ruský slovník*. 5. vyd. Editor Zdeňka ŠROMOVÁ, editor Marie MARTINKOVÁ, editor Karel HORÁLEK, editor B. ILEK, editor Leontij Vasil'jevič KOPECKIJ, editor Jevgenij Ivanovič MEL'NIKOV. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1977, 1242 s.

LINHART, M. *Ruská kuchyně*. 2. přeprac. vyd. Praha: Merkur, 1983.

PEŠEK, P. *Ruská kuchyně v proměnách doby: gastro-etno-kulturní studie*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2007. Russia Altera. ISBN 978-80-86818-55-9.

Ruskočeský slovník. Díl 1. Editor Jan HAVELKA, editor Vilém VEVERKA, editor Vladislav V. ŠKORPIL. V Praze: Nákladem J. Otty, 1920, 1514 s.

Ruskočeský slovník. Díl 2. Editor Jan HAVELKA, editor Vilém VEVERKA, editor Vladislav V. ŠKORPIL. V Praze: Nákladem J. Otty, 1936, 2139 s.

TANATAR, S. Ruská kuchyně: přehled ruských národních jídel s předpisy. Praha: Václav Šesták, 1945.

RUSKÉ ZDROJE

МЕДЖИТОВА Э. Д. Русская кухня. Издание 4 - е, дополненное и переработанное. – М.: Изд. – во ЭКСМО - Пресс, 2001. – 416 с. ISBN 5-04-003786-4.

ПОХЛЕБКИН В. В. *Национальные кухни наших народов*. Москва.: Легкая и пищевая промышленость, 1983, 304 с.

ФАСМЕР М. *Этимологмческий словарь русского языка,* Том I, Москва: Прогресс, 1964

ФАСМЕР М. *Этимологмческий словарь русского языка,* Том II, Москва: Прогресс, 1966

ФАСМЕР М. *Этимологмческий словарь русского языка,* Том III, Москва: Прогресс, 1971

ШАНСКИЙ Н. М., ИВАНОВ В. В., ШАНСКАЯ Т. В. *Краткий этимологический словарь русского языка*. Третье издание. Москва: Просвещение, 1975, 543 с.

INTERNETOVÉ ZDROJE

1. *Образовака: Климат Русской равнины* [online]. [cit. 2019-02-21]. Dostupné z: https://obrazovaka.ru/geografiya/klimat-russkoy-vostochno-evropeyskoy-ravniny.html

2. *Pedosféra - Půdní druhy,půdní typy* [online]. [cit. 2019-02-21]. Dostupné z: http://galerie.gymjil.cz/zahradnik/pedosfera/pudni_druhy_pudni_typy.htm

3. *Advantour: Население России. Национальности и народности России* [online]. [cit. 2019-03-11]. Dostupné z: https://www.advantour.com/rus/russia/population.htm

4. *Заимствованные слова в русском языке.* [online]. [cit. 2019-03-11]. Dostupné z: https://russkiiyazyk.ru/leksika/zaimstvovannye-slova.html

5. *365 рецептов русской кухни* [online]. s. 10 [cit. 2019-02-22]. ISBN 978-5-699-48019-7. Dostupné z: https://books.google.cz/books?id=vaOKAQAAQBAJ&pg=PA10&lpg=PA10&dq=%D0%BA%D0%B0%D0%BA%D0%B8%D0%B5+%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%B0+%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%BB%D0%B8+%D0%B2+%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%8E+%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%BD%D1%8E&source=bl&ots=aujYtVYBqX&sig=ACfU3U2J6-0GUUDhsSHOdYPagzr00lEGJQ&hl=cs&sa=X&ved=2ahUKEwjq7sGQmf3gAhUeQhUIHTOhCiEQ6AEwAHoECAoQAQ#v=onepage&q=%D0%BA%D0%B0%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%B0%20%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%BB%D0%B8%20%D0%B2%20%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%8E%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%BD%D1%8E&f=false

6. *Откуда есть пошёл борщ? Разбираемся в происхождении украинских блюд* [online]. [cit.2019-03-11]. Dostupné z:

http://www.aif.ru/food/world/otkuda_est_poshel_borshch_razbiraemsya_v_proishozhdenii_ukrainskih_blyud

7. *StudentPortal: Национальная кухня Польши* [online]. [cit. 2019-03-11]. Dostupné z: http://studentportal.pl/natsionalnaya-kuhnya-polshi/

8. *Православие: О великом посте* [online]. [cit. 2019-02-23]. Dostupné z: http://www.pravoslavie.ru/36495.html

9. *Аргументы и Факты: Чем скоромная пища отличается от постной?* [online]. [cit. 2019-02-23]. Dostupné z: http://www.aif.ru/food/diet/1394464

10. *Философия: Сколько всего православных постов в году?* [online]. [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: http://filosofia.ru/skolko-vsego-pravoslavnyx-postov-v-godu/

11. *Sputnik Грузия: Календарь питания в Великий постпо дням: что можно, что нельзя* [online]. [cit. 2019-02-23]. Dostupné z: https://sputnik-georgia.ru/spravka/20170226/235020975/Kalendar-pitanija-v-Velikij-post-po-dnjam-chto-mozhno-chto-nelzja.html

12. *O Bohu: Půst* [online]. [cit. 2019-02-23]. Dostupné z: http://www.obohu.cz/biblicke-rozbory/pust

13. *Великий пост: СКОЛЬКО ДНЕЙ ДЛИТСЯ ВЕЛИКИЙ ПОСТ?* [online]. [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: http://velikij-post.ru/velikij-post-i-dlya-chego-postitsya/pochemu-velikij-post-dlitsya-49-dnej.html

14. *Русская вера: Петров пост* [online]. [cit. 2019-02-24]. Dostupné z: http://ruvera.ru/petrovka

15. *Рождественский пост и питание | Азбука здоровья. Православная энциклопедия Азбука веры | православный сайт* [online]. [cit. 2019-02-24]. Dostupné z: https://azbyka.ru/zdorovie/rozhdestvenskij-post-i-pitanie

16. Рождественский пост 2018: 28 ноября – 6 января. *Фома* [online]. 2018 [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: https://foma.ru/rozhdestvenskij-post-2013-27-noyabrya-6-fevralya-html.html

17. *Календарь событий 2019. Крещенский сочельник* [online]. [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: https://www.calend.ru/holidays/0/0/1833/

18. Církev.cz: *Svátek Povýšení svatého Kříže* [online]. 2010 [cit. 2019-02-24]. Dostupné z: https://www.cirkev.cz/archiv/100907-svatek-povyseni-svateho-krize

19. *Russia.com: Праздники в России* [online]. [cit. 2019-02-27]. Dostupné z: http://russia.com/ru/activity/%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8-%D0%B2-%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8/

20. *Летопись Белогорья: Самые древние русские праздники: топ 5* [online]. 2018 [cit. 2019-03-08]. Dostupné z: http://belstory.ru/drugie-statyi/same-drevnie-russkie-prazdniki-top-5.html

21. *Festivaly a svátky Ruska: Rusové slaví neustále, ale které svátky jsou nejoblíbenější? Magazín Radynacestu.cz* [online]. 2017 [cit. 2019-03-08]. Dostupné z: https://www.radynacestu.cz/magazin/festivaly-a-svatky-ruska/

22. *Домострой: ЗАПИСИ НА ВЕСЬ ГОД, ЧТО К СТОЛУ ПОДАВАТЬ С ПАСХАЛЬНОГО ВОСКРЕСЕНЬЯ В МЯСОЕД* [online]. [cit. 2019-02-15]. Dostupné z: https://azbyka.ru/otechnik/Silvestr/domostroj/#0_64

23. *Календарь событий 2019: Яблочный Спас* [online]. [cit. 2019-02-27]. Dostupné z: https://www.calend.ru/narod/5944/

24. *Свадьбы в Нижнем: Блюда русской свадебной кухни* [online]. 2012 [cit. 2019-02-28]. Dostupné z: http://www.svadbann.ru/blog/tort/1392/

25. *Passion.ru: Традиционные русские свадебные блюда* [online]. 2015 [cit. 2019-02-28]. Dostupné z: https://www.passion.ru/food/prazdnichnoe-menyu/tradicionnye-russkie-svadebnye-blyuda-146036.htm

26. *RitualGranit: Поминальный стол на похороны: правильная организация поминок* [online]. 2017 [cit. 2019-02-28]. Dostupné z: https://ritualgranit.by/blog/pominalnyy-stol-na-pohorony-pravilnaya-organizaciya-pominok/

27. *Яндекс Дзен: Русская кухня. Чем питались люди на Руси?* [online]. 2018 [cit. 2019-02-28]. Dostupné z: https://zen.yandex.ru/media/slavjznsky_stan/russkaia-kuhnia-chem-pitalis-liudi-na-rusi-5b1764c179885e2be4c02d0c

28. *Домострой: НАКАЗ ГОСПОДИНА КЛЮЧНИКУ. КАК ГОТОВИТЬ БЛЮДА ПОСТНЫЕ И МЯСНЫЕ И КОРМИТЬ СЕМЬЮ В МЯСОЕД И В ПОСТ* [online]. [cit. 2019-02-28]. Dostupné z: https://azbyka.ru/otechnik/Silvestr/domostroj/#0_18

29. *Описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию* [online]. ОЛЕАРИЙ, Адам. s. 95 [cit. 2019-02-07]. Dostupné z: https://www.rulit.me/books/opisanie-puteshestviya-golshtinskogo-posolstva-v-moskoviyu-i-persiyu-s-illyustraciyami-read-291932-95.html

30. *Advantour: Мясные продукты, Русская кухня* [online]. [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: https://www.advantour.com/rus/russia/cuisine/meat.htm

31. *Nejlepší Recept: Šašlik sezóna: Vše co potřebujete vědět o přípravě šašliku* [online]. 2015 [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: https://nejlepsi-recept.cz/veprove-maso/saslik-sezona-vse-co-potrebujete-vedet-o-priprave-sasliku

32. *Обычаи и нравы народов государства Российского* [online]. КОСТОМАРОВ, Николай. [cit. 2019-03-07]. Dostupné z: https://books.google.cz/books?id=tW5_DwAAQBAJ&pg=PT174&lpg=PT173&focus=viewport&dq=%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D0%B5%D0%B2+%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5+%D0%BF%D0%B8%D0%B2%D0%BE+%D0%BC%D1%83%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B5&hl=cs#v=onepage&q=%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D0%B5%D0%B2%20%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D0%B2%D0%BE%20%D0%BC%D1%83%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B5&f=false

33. *Домострой: ПРАВИЛО О РАЗЛИЧНЫХ МЕДАХ СЫЧЕНЫХ: КАК СЫТИТЬ МЕДЫ ВСЯКИЕ, КАК ЯГОДНЫЙ МОРС ГОТОВИТЬ, И КВАС МЕДОВЫЙ ПРОСТОЙ СТАВИТЬ, И ПИВО ПРОСТОЕ ПОДСЫЧИВАТЬ МЕДОМ. И ХМЕЛЬ ВАРИТЬ В КИПЯТКЕ, ЧТОБЫ СЫТИТЬ МЕД ОБВАРНОЙ* [online]. [cit. 2019-03-11]. Dostupné z: https://azbyka.ru/otechnik/Silvestr/domostroj/#0_65

34. *Пословицы: Пословицы о хлебе* [online]. [cit. 2019-02-10]. Dostupné z: http://posloviz.ru/category/hleb/

35. *ЯКласс: Заимствованные слова* [online]. [cit. 2019-03-11]. Dostupné z: https://www.yaklass.ru/p/russky-yazik/6-klass/leksika-frazeologiia-leksikografiia-15751/iskonno-russkie-i-zaimstvovannye-slova-10520/re-d0b47d19-929a-483d-b6b2-e48b73c6c7f4