

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu (6501R027)

Aneta Juřinová

SVATEBNÍ SLUŽBY ROZDÍLNÝCH KULTUR
WEDDING SERVICES OF DIFFERENT CULTURES

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

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

Brno, 2022

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2021/2022

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: **Juřinová Aneta**

Osobní číslo: 14633069

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu (6501R027)

TÉMA PRÁCE: SVATEBNÍ SLUŽBY ROZDÍLNÝCH KULTUR

TÉMA PRÁCE V AJ: WEDDING SERVICES OF DIFFERENT CULTURES

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

- cílem teoretické části je definovat základní pojmy spojené s tématem a popsat kulturní tradice vztahující se ke svatebním obřadům na základě literární rešerše a relevantních zdrojů.

2. Praktická část BP:

- Analytická část: cílem praktické (analytické) části práce je zvolit vhodnou metodiku a zmapovat a porovnat svatební tradice (rituály, hostiny – pokrmy aj.) se zaměřením na vybrané kultury, etnika, regiony a země. V rámci šetření v analytické části může být využito ankety nebo dotazníkového šetření, strukturované rozhovory aj.

- Návrhová část:

- cílem návrhové části (resp. diskuze) je na základě komparace a vyhodnocení analytické části vymezit rozdílnosti v poskytování svatebních služeb. Výstupem může být příklad návrhu na realizaci vybrané svatebního balíčku služeb, včetně menu apod.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] JANEČKOVÁ, Patricia. *Jak se dělá svatba*. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5817-6.

[2] Havlík, Tomáš. Svatební hostina, její tradice a pravidla | Svět svateb.cz. Plánování svatby pro malé i velké, plnější i tenké | Svět svateb.cz [online]. Copyright © Copyright 2008 [cit. 22.04.2021]. Dostupné z: <https://www.svetsvateb.cz/2020/07/238-svatebni-hostina-a-jak-na-ni/>

[3] KOPECKÝ, Josef. *Slovácká svatba na Podluží*. V Praze: [s.n.], 1898. dostupné online

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:  Ing. Pavla Burešová, Ph.D.
Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 17. května 2021


Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2022

V Brně dne: 26. 4. 2021

L. S.


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

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


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

Jméno a příjmení autora: Aneta Juřinová

Název bakalářské práce: Svatební služby rozdílných kultur

Název bakalářské práce v AJ: Wedding services of different cultures

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

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

Rok obhajoby: 2022

Anotace:

Bakalářská práce se zabývá analýzou svatebních hostin a služeb vybraných kultur. Cílem práce je definovat základní pojmy související s tématem svateb, zmapovat a porovnat svatební hostiny rozdílných kultur a navrhnout balíček svatby na klíč s cenovou kalkulací. Bakalářská práce je rozdělena na tři části: teoretickou část, analytickou část a návrhovou část. První část je soustředěna na rešerši odborné literatury a definování základních pojmů jako je svatba, kultura, tradice, zasnoubení, gastronomie atd. V druhé části jsou představeny a následně analyzovány a porovnány svatební tradice z pohledu gastronomie. Třetí část práce obsahuje na základě analytické části návrh balíčku svatby na klíč. Svatba je smíšená.

Annotation:

The bachelor thesis deals with analysis of wedding receptions and services in chosen cultures. The aim of thesis is to define basic concepts related to wedding theme and to compare wedding reception in different cultures and to propose package of turnkey wedding with price calculation. The bachelor thesis is divided into three parts: theoretical part, analytic part and suggestion part. The first part is focused on search of specialised literature and on definition of basic concepts like wedding, culture, tradition, engagement, gastronomy etc. In the second part the wedding traditions from gastronomy point of view are introduced, analyzed and then compared. The third part contains the proposal of package of turnkey wedding based on analytic part. The wedding is miscellaneous.

Klíčová slova: svatba, gastronomie, analýza, tradice, kultura

Key words: wedding, gastronomy, analysis, tradition, culture

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Svatební služby rozdílných kultur* vypracovala samostatně pod vedením Ing. Pavly Burešové, Ph.D. a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych ráda poděkovala paní Bc. Sandře Szpyrcové a Ing. Monice Ambrožové za inspiraci, praxi v oboru a cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat Ing. Pavle Burešové, Ph.D. za užitečné rady, míru trpělivosti a odborné vedení bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat rodině a přátelům za podporu.

Obsah

ÚVOD	11
I. TEORETICKÁ ČÁST	13
1 SVATBA	14
1.1 KULTURA A TRADICE	14
1.2 GASTRONOMIE.....	14
1.2.1 <i>Gastronomické služby</i>	14
1.3 ZASNOUBENÍ.....	15
1.4 UZAVŘENÍ PŘEDMANŽELSKÉ SMLOUVY	15
1.5 DOKUMENTY A FORMALITY	16
1.5.1 <i>Příjmení</i>	16
1.6 PLÁNOVÁNÍ OBŘADU A OSLAVY.....	17
2 SVATEBNÍ ZVYKY A TRADICE	17
2.1 ČESKÁ REPUBLIKA	17
2.1.1 <i>Děkování rodičům</i>	18
2.1.2 <i>Závoj</i>	18
2.1.3 <i>Svatební špalír</i>	18
2.1.4 <i>Zametání střepeů</i>	19
2.1.5 <i>Házení svatební kytice</i>	19
2.1.6 <i>Krájení svatebního dortu</i>	19
2.1.7 <i>Přenášení přes práh</i>	20
2.1.8 <i>Voničky</i>	20
2.1.9 <i>Bílé svatební šaty</i>	21
2.1.10 <i>Snubní prsteny</i>	21
2.2 SVATEBNÍ ZVYKLOSTI VE VYBRANÝCH ZEMÍCH EVROPY	21
2.2.1 <i>Belgie</i>	21
2.2.2 <i>Francie</i>	22
2.2.3 <i>Itálie</i>	22
2.2.4 <i>Rakousko</i>	23
2.2.5 <i>Řecko</i>	23

2.2.6	<i>Španělsko</i>	23
2.2.7	<i>Švýcarsko</i>	23
2.3	SVATEBNÍ ZVYKLOSTI VE VYBRANÝCH ZEMÍCH AFRIKY	23
2.3.1	<i>Keňa</i>	24
2.3.2	<i>Egypt</i>	24
2.3.3	<i>Maroko</i>	25
2.3.4	<i>Alžírsko</i>	26
2.3.5	<i>Angola</i>	26
2.3.6	<i>Botswana</i>	26
2.3.7	<i>Demokratická republika Kongo</i>	26
2.3.8	<i>Etiopie</i>	26
2.3.9	<i>Ghana</i>	26
2.3.10	<i>Madagaskar</i>	27
2.4	SVATEBNÍ ZVYKLOSTI VE VYBRANÝCH ZEMÍCH ASIE	27
2.4.1	<i>Indie</i>	27
2.4.2	<i>Čína</i>	27
2.4.3	<i>Japonsko</i>	28
2.4.4	<i>Indonésie</i>	29
2.5	SVATEBNÍ ZVYKLOSTI AMERIKY	29
II.	PRAKTICKÁ ČÁST	31
3	ANALÝZY SVATEBNÍCH HOSTIN A ZVYKLOSTÍ VE VYBRANÝCH ZEMÍCH	32
3.1	ČESKÁ REPUBLIKA	32
3.2	FRANCIE	32
3.3	ŘECKO	32
3.4	ITÁLIE	33
3.5	ŠPANĚLSKO	33
3.6	UKRAJINA	33
3.7	ANGLIE A IRSKO	34
3.8	AFRIKA	34
3.9	ASIE	34

3.10	AMERIKA	35
3.11	MEXIKO	35
4	ANALÝZY A KOMPARACE NABÍDKY GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB	36
4.1	EVROPA	37
4.1.1	Česká republika	37
4.1.2	Francie.....	37
4.1.3	Řecko.....	38
4.1.4	Itálie.....	39
4.1.5	Španělsko	39
4.1.6	Ukrajina.....	40
4.1.7	Velká Británie	40
4.2	SEVERNÍ AMERIKA	42
4.2.1	USA	43
4.2.2	Mexiko.....	44
4.3	AFRIKA	44
4.4	ASIE.....	45
4.4.1	Čína.....	47
4.4.2	Vietnam	48
4.4.3	Japonsko	49
III.	NÁVRHOVÁ ČÁST	52
5	NÁVRH SVATEBNÍHO BALÍČKU SVATBY NA KLÍČ	53
	ZÁVĚR	59
	POUŽITÉ KNIŽNÍ ZDROJE.....	61
	POUŽITÉ INTERNETOVÉ ZDROJE.....	62
	SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK	68
	SEZNAM ZKRATEK	69

ÚVOD

Předmětem této bakalářské práce je analýza a komparace svatebních tradic a služeb rozdílných kultur. Téma práce je zvoleno z důvodu mé praxe v oboru a dnešního trendu pořádání velkých svateb se svatebními koordinátory pro zahraniční i českou klientelu. Svatby se konají po celém světě s nejrůznějšími tradicemi. Z těchto důvodů bylo zajímavé zkoumat souvislosti v trendech, službách a gastronomii rozdílných kultur.

Důležité je si uvědomit, že žijeme v době, kdy jsou zákazníci čím dál více nároční a nabídka trhu je rozmanitější. V současnosti si snoubenci mohou říct své „ano“ téměř kdekoliv, ať už je to v Čechách či zahraničí. V dnešní době je na světě plno párů, kteří jsou odlišných původů a kultur. Čím dál více párů, kteří chtějí vstoupit do svazku manželského plánují svatbu svých snů. Jejich přáním je si tento den pamatovat navždy. Proto se na trhu objevil nový obchodní segment s nejrůznější péčí o zákazníka – svatební agentury. V České republice je tento trend na trhu od roku 1998 ale více zákazníků ho začalo využívat až před deseti lety.

V souvislosti s tímto tématem je také třeba poukázat na složitou ekonomickou situaci po pandemii COVID-19. Po určitou dobu nebylo možné volně vycestovat do zahraničí, provoz výrobních závodů byl znatelně omezen, podniky působící v gastronomii zcela zavřeny a přísný zákaz pořádání veřejných oslav. Naštěstí pandemie svatební byznys jako takový proměnit nedokázala. Svatby, které byly naplánované před pandemií se odložily a uskuteční letos.

Cílem práce je získat relevantní data o dané gastronomii vybraných kultur a následně zanalyzovat jaké jsou mezi svatebními hostinami rozdíly a souvislosti. Na základě vyhotovené analýzy a komparace je navrhnout svatební balíček pro uplatnění v praxi.

Struktura práce je rozdělena na tři části: V první části jsou definovány základní pojmy související s tématem a danou problematikou jako je svatba, zásnuby, analýza, gastronomie, tradice apod. K definování pojmů je použita odborná literatura a relevantní internetové zdroje. Druhou částí bakalářské práce je část analytická. V analytické části jsou tabulky, v nichž je vyobrazen přehled svatebních hostin rozdílných kultur. Následně je provedena komparace a analýza gastronomie. Třetí část obsahuje návrh svatebního balíčku včetně cenové kalkulace, který byl zkonzultován se svatební koordinátorkou a nadřízenou autorky Bc. Sandrou Szpyrcovou. Svatební balíček je navrhnout pro svatbu, která se uskuteční v létě roku 2022.

METODIKA

V rámci vybraného tématu bakalářské práce je vhodné zvolit metodiku. Pro zpracování teoretické části byla využita metoda rešerše odborné literatury, která je citována a citační aparát je uveden v seznamu použitých zdrojů na konci bakalářské práce. V praktické části je uskutečněn průzkum tradic a rituálů ve vybraných zemích a kontinentech. Svatební zvyklosti obecně, národní a gastronomické jsou analyzovány a porovnány v tabulkách. Jsou zkoumány souvislosti mezi danými kontinenty. V návrhové části jsou využity výsledky průzkumu analýz a jejich vyhodnocení a komparace k vytvoření návrhu svatebního balíčku. Rovněž jsou použity praktické zkušenosti autorky. Vytvořený produkt poslouží k reálnému vytvoření svatební nabídky, která se uskuteční v letních měsících.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 SVATBA

Cílem teoretické části je vysvětlit základní pojmy. Tyto pojmy jsou nutné k pochopení dané problematiky. V této kapitole jsou vysvětleny základní pojmy spojené se svatbou, jako je zasnoubení, kultura, tradice, gastronomie a tak dále.

Svatba neboli sňatek se pořádá za účelem vzniku manželství. Svatba je světový rozšířený společenský obřad, který spojuje dvě osoby. Historicky se tento obřad vyskytuje v různých světových kulturách a „co kultura, to jiná tradice“. Jejich forma se liší na základě sociálních, náboženských a dalších odlišností [1].

Samotnému sňatku většinou předchází řada příprav, některé jsou závazné, jiné spíše tradiční.

1.1 Kultura a tradice

Každá národnost a země má jinou kulturu. Ovšem význam je vždy stejný, jedná se o soubor lidských činností, jako je například literatura, umění, divadlo, náboženství, případně i vzdělávání. Ve společenských vědách představuje systém všech významů, činností a vzorců chování, které si člověk osvojuje až jako člen společnosti, kde se tato kultura pěstuje a předává [7].

Tradice je pojem, který vystihuje skutečnost, že společenské instituce, způsoby myšlení a formy lidské zkušenosti jsou předávány z generace na generaci, a tedy existují dřív, než se člověk narodí. Každá společnost i rodina a přátelé mají jinou tradici [8].

1.2 Gastronomie

Gastronomie je věda, jež se zabývá rozumovou znalostí všeho, co se týká výživy člověka. Význam gastronomie vystihuje citace italského filozofa Massima Montanariho, jenž uvedl: „Jídlo je kultura, která vzniká, když se připravuje a když se konzumuje“ [9].

Gastronomie hledá souvislosti mezi kulinářstvím (přípravou pokrmů) a konzumací s ohledem na požitky, které vnímá člověk díky vytríbenosti základních pěti smyslů [9].

1.2.1 Gastronomické služby

Gastronomické služby jsou kombinací výroby, servisu, prodeje a poradenství. Zahrnují kromě kuchařské přípravy pokrmů také umění nabídky, se kterou je spojen prodej ve vhodném

prostředí. Tyto služby zahrnují i odborné podávání gastronomických produktů. Výrobek a služba zde tvoří jeden celek, kde se jeden bez druhého až na výjimky neobejdou [9]. Se svatbou souvisí nejen pojem gastronomie, ale také enogastronomie.

Enogastronomie vytváří doporučení k vhodnému kombinování pokrmů s nápoji tak, abychom vytvořili harmonii či kontrast [9].

1.3 Zasnoubení

Před samotným zasnoubením je na místě ženichova žádost o ruku rodičů nevěsty, tj. o souhlas nevěstiných rodičů se svatbou [1]. Zasnoubení je slib dvou osob o tom, že spolu vstoupí do manželství. V České republice jde o právně neupravenou určitou přípravnou fázi před uzavřením manželství [10]. Ve většině zemích se tento slib zpečetuje zásnubním prstýnkem, který muž navlékne ženě na prsteníček levé ruky.

Smyslem zasnub je veřejné oznámení, že vztah dvou lidí je vážný a že směřuje k uzavření manželství. Proto se také říká, že do roka od zasnub bude svatba [4].

V minulosti se manželství uzavírala většinou pro spojení majetků a zachování rodu. Později nabývaly převahu sňatky z lásky a dnešní doba je spíše nakloněna svatbám „láskyplným“ [3].

1.4 Uzavření předmanželské smlouvy

Uzavření předmanželské smlouvy řeší stav majetku snoubenců před svatbou, ale i majetku získaného po ní a případného majetkového vypořádání v případě rozvodu manželství [59].

Smlouva musí být uzavřena formou notářského zápisu, jinak je neplatná. Účinky této smlouvy nastanou až po uzavření manželství [4].

Pokud tedy došlo předmanželskou smlouvou nebo pozdější dohodou mezi manželi k zúžení nebo rozšíření společného jmění manželů, bude při zániku manželství rozděleno pouze to, na čem se manželé společně dohodli [4].

1.5 Dokumenty a formality

Dokumenty, které náš stát a právní systém po snoubencích požaduje, jsou zásadním požadavkem, bez kterého se vznik manželství nemůže uskutečnit. To platí pro civilní i církevní obřad. Na matrice si snoubenci sjednají datum, hodinu a místo konání obřadu. Pokud si snoubenci vyberou jiné místo než obřadní síň, povoluje matrika konání obřadu na kterémkoli vhodném místě na základě žádosti [4].

Dokumenty, které snoubenci (občané České republiky) předkládají na matrice, jsou:

- vyplněný dotazník k uzavření manželství (je k dispozici na kterémkoli matričním úřadě)
- doklad, kterým je možné prokázat totožnost (platný občanský průkaz, cestovní pas)
- rodný list (originál, ne kopii)
- doklad o státním občanství (lze prokázat občanským průkazem nebo cestovním pasem)
- výpis z informačního systému evidence obyvatel o místě trvalého pobytu a o osobním stavu
- případný pravomocný rozsudek o rozvodu předchozího manželství
- jde-li o osobu nezletilou starší 16 let – rozhodnutí soudu o povolení uzavřít manželství opatřené doložkou o právní moci
- je-li jeden ze snoubenců osoba stížená duševní chorobou – předkládá rozhodnutí soudu o povolení uzavřít manželství opatřené doložkou o právní moci
- v případě, že snoubenci mají již společné děti, matrika si vyžádá jejich rodný list a po obřadu rodný list dětí zasílá na matriku narození pro přepsání příjmení – pokud se tak má stát [4]

1.5.1 Příjmení

Žena si většinou bere příjmení muže, i muž může přijmout příjmení ženy. Každý z manželů si také může nechat své původní příjmení. Další variantou je, že ten, kdo mění příjmení, si může připojit ke společnému příjmení své dřívější (např. Jana Nováková si vezme Jana Svobodu – bude se podepisovat Jana Svobodová Nováková) [4].

V případě svateb, kdy jedním z páru je cizinec nebo Čech s trvalým pobytem v zahraničí, může žena požádat o přijetí v mužském tvaru bez přechylování, tzn. bez přípony -ová, které se v češtině používá [4].

1.6 Plánování obřadu a oslavy

K plánování obřadu a oslavy patří zasílání svatebního oznámení příbuzným a blízkým osobám, opatření snubních prstenů a svatební kytice, dojednání svatebních svědků, družiček a plánování a rezervace svatebního místa [3].

Většina párů začíná s přípravami svatby přibližně půl roku před jejím uskutečněním. Na začátku každého roku se proto na řadě míst po celé České republice koná bezpočet svatebních veletrhů, kde mohou páry načerpat inspiraci pro svůj svatební den. Plánování a organizace svatby je časově i organizačně značně náročné, proto jsou často najímány svatební agentury, které se zabývají celkovou organizací, a to od naplánování až po závěr [3].

2 SVATEBNÍ ZVYKY A TRADICE

Svatební zvyky jsou název pro tradice, které se dodržují o svatebním dni nebo jsou spjaté se samotnou svatbou. Tyto zvyky se liší nejen v každé zemi, ale často i kraj od kraje.

Žádná svatba se neobejde bez řady zvyků, tradic a také pověr. Řada z nich je velice stará, některé pocházejí dokonce z doby před naším letopočtem. Zvyky mají přinést novomanželům štěstí, život v hojnosti a radosti, ochránit je před nemocemi, hladem a strádáním [22].

2.1 Česká republika

Svatba samotná se v České republice dělí na dvě hlavní části:

- 1) sňatek/svatební obřad – zpravidla slib věrnosti a oddanosti, který je částečně předepsaný zákonem, pod vedením autorizované osoby pověřené státem nebo církví, případně jinou institucí, státem k tomu oprávněnou [2]
- 2) oslava/svatební hostina/veselka [2]

Nedílnou součástí každé svatby jsou svatební koláčky, které si obvykle hosté odnesou jako tzv. výslužku ze svatby. Původně však byly doručovány s pozvánkou na svatbu [6]. Dnes je tomu už jinak, pocukrované svatební koláčky bývají na stolech po celou dobu svatby.

2.1.1 Děkování rodičům

Krásným, avšak dnes již zcela vynechávaným zvykem, je poděkování rodičům za lásku a péči, se kterou novomanžele vychovali. Dárky pro rodiče jsou v podobě květin, dortu [10]. Další tipy na dárky pro poděkování rodičům:

- společná fotografie s věnováním
- malé fotoalbum od narození dosud, aneb „čím vším jsem byl(a) díky vám“
- dort s věnováním

Malé poděkování rodičům se obvykle uvádí na svatbě v rámci svatební řeči, to pravé vyjádření vděku by však mělo být obsáhlejší a více osobní. Svatební proslov s poděkováním by měl pronést ženich, samozřejmě s nevěstou po svém boku [23].

2.1.2 Závoj

Závoj nevěsty býval symbolem její neposkvrněnosti, proto se závoj z obličeje nevěsty snímá až na úplném konci svatebního obřadu. Dříve lidé věřili, že do těla pronikají zlé síly nosem člověka. Proto nevěstu před zlými silami chránil závoj [10].

Dříve nesměl ženich nevěstu vidět nejen ve svatebních šatech, ale dokonce vůbec až do chvíle, kdy oba stáli před oltářem. Teprve poté, co bylo manželství uzavřeno, směl ženich odhrnout nevěstě závoj a políbit ji. Tehdy o tom, koho si syn nebo dcera vezme, rozhodovali rodiče a účelem závoje bylo jediné, zahalit nevěstinu tvář, aby skutečně ženich ani koutkem oka nezahlédl, jak jeho budoucí choť vypadá. A proč to tak bylo? Protože se mohlo stát, že by se mu nelíbila a mohlo by dojít ke zrušení sňatku. Zejména pokud se jednalo o ženicha z dobré rodiny a slušným majetkem [29].

2.1.3 Svatební špalír

Při opouštění kostela, úřadu nebo místa konání svatebního obřadu vytvoří svatební hosté tak zvaný špalír. Čerství novomanželé špalírem procházejí [10]. Svatební špalír je zástup lidí ve dvou řadách, kteří lemují cestu. Ulička vytvořená špalírem má představovat cestu manželským životem. Když jí prý novomanželé dojdou až na konec, projdou bez obtíží i celým manželským životem. Podle tradice mohou svatebčané utvořit při průchodu špalírem novomanželům určité překážky, tak jako je budou mít i v manželském životě. Nevěsta s

ženichem se ale vždy na konec uličky dostanou, a tím je celá symbolika úspěšně dokonána [29]. Dnes se na procházející novomanželé házejí okvětní lístky nebo foukají bubliny z bublifuku.

2.1.4 Zametání střepů

Tradice v podobě zametání střepů z rozbitého talíře bývá první, kterou manželům nachystá personál restaurace nebo místa, kde mají svatební hostinu. Porcelánové střepe symbolizují štěstí a hlukem při jejich rozbíjení opět odhánějí zlé duchy, kteří by chtěli novomanželům škodit. Společné zametání střepů jim ukazuje, že v manželství mají společně nejen řešit problémy, ale dělat i domácí práce [10].

V dnešní době se říká, kolik střepů manželé při této tradici nezametou, tolik budou mít dětí.

2.1.5 Házení svatební kytice

Házení svatební kytice za hlavu je zvyk známý především z filmů. Dnešní nevěsty jej však příliš nedodržují, protože si chtějí svou svatební kyticí užít a usušit si ji na památku [10].

Význam tohoto zvyku spočívá v tom, že se ze svobodných dívek vybere další, která se bude vdávat. Bude to ta dívka, která chytí hozenou kyticí [10].

2.1.6 Krájení svatebního dortu

Novomanželé mají společnou rukou krájet a poté společně rozdávat dort. Symbolika tohoto zvyku je podobná jako u společného úklidu porcelánových střepů – tedy v tom, že si mají v manželství pomáhat [10].

Dnes svatební dort začíná krájet nevěsta pravou rukou, zatímco ženich ji pomáhá opatrným přidržováním. První kousek svatebního dortu jedí novomanželé společně, podobně jako polévku. Ženich podává další porce dortu rodičům nevěsty, nevěsta pak rodičům ženicha. Obsluha u svatební tabule se poté postará o rozdávání porcí dortu ostatním hostům [24].

Krájení svatebního dortu musí být správně načasováno, na tento zvyk může upozornit hudba nebo přípitek, popřípadě tento zvyk rozhlásí svatební koordinátor. Obsluha by měla včas připravit nůž a nádobu s vodou na namáčení nože, což usnadňuje krájení jednotlivých porcí [24].

2.1.7 Přenášení přes práh

Další svatební tradicí je přenesení nevěsty ženichem přes práh jejich domova. Symbolizuje to začátek nového života v manželství [10]. Kdysi byl domov chráněné místo. Nevěstu tehdy její novomanžel přenášel v náruči pouze tam, kde měli po svatbě společně bydlet. V tehdejších dobách byl kladen důraz na to, že se nevěsta nesměla dotknout ničeho, co s vchodem do domu souvisí. Věřilo se, že když se nevěsta čehokoliv dotkne, postihne dům smrt někoho blízkého. Pod prahem se ukrývali zlí duchové. Tradice přenášení nevěsty pochází od Slovanů [21].

Dnes se přenáší nevěsta v náruči přes práh už při odchodu z místa svatebního obřadu [21].

2.1.8 Voničky

Lidově vonička nebo také korsáž je kytička, kterou před svatebním obřadem dostává ženich a svatebčané. Korsáž dostávají i rodiče se svědky. Vonička jasně říká, kdo patří mezi svatebčany [10].

Korsáž neboli květina do klopky ženichova saka by měla být uvázána ze stejné květiny, jaká tvoří nevěstinu kytici. Pokud má nevěsta kytici z více druhů květek, ženich by měl mít na klopě tu s dominantní barvou. Měla by také ladit s jeho oblekem a košilí. K hlavní květině se pak už přidá jen drobná přízdoba. Korsáž se připevňuje spínacím špendlíkem na levou klopku saka, nikdy se nedává do kapsičky [29].

Svatební hosté dostávají obvykle při příchodu myrtu s mašličkou, buď klasicky bílou nebo v barvě svatby. Svědek může dostat také jen myrtu s mašličkou, ale vhodnější je ho odlišit. Proto se doporučuje jeho klopku ozdobit korsáží podobnou ženichově, ale v menším provedení. Nebo třeba z jiných květů ze svatební kytice, než má ženich [29].

Květiny pro družičky by měly být zhotoveny také ze stejných květů, z jakých je svatební kytice nevěsty. Mohou to být miniaturní zmenšeniny nevěstinu svatební kytice, nebo mohou být použity květinové košíčky, náramky či koule. Je tradicí, že se ve svatební den obdarovává kyticí maminka nevěsty [29].

2.1.9 Bílé svatební šaty

Královna Viktorie za své vlády zavedla dva silné módní trendy – černé šaty na smuteční hostiny a bílé na svatby [12]. Bílé svatební šaty jsou považovány za symbol čistoty a nevinnosti [11].

V 19. století bylo zdaněno praní prádla a bílé šaty se těžko udržovaly, volba bílé byla také znakem přepychu a luxusu, který si každý nemohl dovolit [12].

Trvalo několik dalších desetiletí, než se z bílých svatebních šatů stala masová záležitost mezi ženami v Evropě a USA. Do té doby nosily jednoduše to nejhezčí, co doma měly. Po druhé světové válce se výroba oděvů stala levnější, bílé svatební šaty na jedno použití a bohaté hostiny se staly neodmyslitelnou součástí manželského svazku [12].

2.1.10 Snubní prsteny

Staří Řekové a Římané věřili, že prsteníčky, na které se snubní prsteny navlékají, jsou spojeny nervy se srdcem. Od 15. století se do snubních prstenů vsazují brilianty jako symbol bohatství a společenského postavení [11].

Nošení prstenu na prsteníčku, bereme v dnešní době za naprostou samozřejmost. Tato zvyklost nevznikla nikde jinde než právě v Egyptě. Navlékání snubního prstenu na prsteníček bylo Egyptany odůvodněno tím, že právě tímto prstem prochází žíla, která vede přímo k srdci. Tento zvyk převládá do dnešní doby ve většině států světa, ovšem najdou se i výjimky. Snubní prsteny na pravé ruce nosí například Norové a Němci [11].

2.2 Svatební zvyklosti ve vybraných zemích Evropy

Většina svateb v Evropě má přibližně stejný průběh. Svatební den se skládá z obřadu, hostiny a svatební noci. Nevěsta by na sobě měla mít něco nového, něco starého, něco půjčeného a něco modrého, chybět by jí neměl ani podvazek [13].

Pak jsou ale také svatební rituály, které se i ve státech, ke kterým máme nejbližší, liší [13].

2.2.1 Belgie

Belgická nevěsta má na sobě závoj se svým vyšitým jménem. Po svatbě je závoj zarámován a pověšen na zdi až do příští rodinné svatby. Pak je předán další nevěstě, která zase vyšije své jméno. Tímto způsobem přechází z generace na generaci a stává se rodinným

dědictvím [13].

2.2.2 Francie

Francouzští novomanželé dostanou od svatebčanů nočník, do kterého hosté připraví nějakou pochutinu, nejčastěji jde o šampaňské nebo rozpuštěnou čokoládu. Pár musí celý obsah nočníku společně zkonzumovat před spaním, aby získali sílu na svatební noc [13].

2.2.3 Itálie

Italské nevěsty stráví noc před svatbou v domě svých rodičů. Některé si na sebe oblečou zelenou barvu, protože se říká, že přináší štěstí [30]. Svatební šaty jsou bílé jako symbol nevinnosti a čistoty, proto je tato barva tradičně vyhrazena pro nevěstu. Většina italských šatů je vyrobena z drahých látek [30]. Ženich nesmí vidět nevěstu před svatebním obřadem. Čeká u oltáře se svým svědkem až k němu nevěsta přijde v doprovodu jejího otce, který ji poté "vydá". Nevěstin otec potřese rukou ženichovi, políbí dceru a vrátí se do první řady. Toto je častější u katolických svateb, zatímco na civilní svatbu dorazí nevěsta a ženich společně v doprovodu rodiny a přátel. Nevěsta by neměla nosit ve svatební den žádné zlato kromě jejího snubního prstenu. Nosí to smůlu [30]. Italští novomanželé po svatební hostině rozbíjí skleněnou vázu. Poté se musí spočítat všechny střepy, počet střepů znamená, kolik šťastných let spolu manželé budou v budoucnu [13].

2.2.4 Rakousko

Tradičně v Tyrolsku a Štýrsku nevěstu jezdí probouzet přátelé a rodina. Jakmile je nevěsta venku z postele, je pozdravena výstřely nebo petardami, které se odpalují před domem nevěsty. Způsobený hluk má odehnat zlé duchy [13].

2.2.5 Řecko

Přátelé a známí se sejdou v domě ženicha, kde je během jeho oblékání spousta zábavy, při které hrají na hudební nástroje a zpívají. Nakonec se ženich posadí na židli a je oholen svým nejlepším přítelem. Holení by mělo probíhat břitvou a symbolizuje důvěru mezi ženichem a jeho nejlepším přítelem, který většinou bývá i svědkem [13].

2.2.6 Španělsko

Ženich je obklopen svou družbou a nejbližšími přáteli, kteří mu odříznou kravatu. Ta je poté dražena mezi svatebními hosty. Říká se, že ženichova kravata přinese štěstí tomu, kdo ji získá [13].

2.2.7 Švýcarsko

Země krásné přírody. Někteří lidé ve Švýcarsku věří, že jehličnaté stromy symbolizují plodnost a pozitivní hodnoty společného života. To je důvod, proč novomanželé, vysazují jehličnatý strom v blízkosti svého nového domova. Vrstva větví z jehličnatého stromu je někdy vytvořena i na cestě, která vede k autu, kterým pár jede na svatební obřad [13].

2.3 Svatební zvyklosti ve vybraných zemích Afriky

Tento kontinent je pestrý, rozmanitý a svatební zvyky se zde liší v každém kmenu [13].

Přípravy na africkou svatbu trvají asi půl roku. Ústředním tématem je setkání veškerého příbuzenstva, a to i ze vzdálenějších koutů rodiny, či ze vzdálenějších kmenů. Oslavy se také nesou i v posvátném duchu, kdy se spojí životy dvou lidí z různých kmenů [15].

Svatební obřad je zahájen v odpoledních hodinách, kdy slunce nad krajinou pomalu začíná zapadat a večer s sebou přinese chladný vánek [15].

Africké nevěsty volí evropské trendy, kdy snadno oslní kombinací zářivé, čisté bílé a své čokoládové pleti. Druhou možností je, že nevěsta se rozhodne prostřednictvím svých svatebních

šatů podtrhnout africké kořeny. V takovém případě se nevěsta zahalí do pestrobarevných látek plných výrazných ornamentů a zkrášlí se množstvím korálků nebo svítivými zlatými šperky. Svoji hlavu ozdobí místo závoje, tradičním africkým turbanem, který je vytvořen ze stejné látky, jako jsou svatební šaty [15].

2.3.1 Keňa

Nachází se zde národní rezervace Masai Mara. Masaiové mají odlišné tradice – otec vždy vybírá dívce ženicha, nevěsta svého muže vůbec nezná. Otec nevěsty požehná své dceři slovy: „Kéž Bůh dá Vám hodně dětí“ [14]. Rituál pro nevěstu probíhá ve svahilštině. Je masírována kokosovým olejem a vodou ze santalového dřeva. Ženské příbuzenstvo pomaluje dívce ramena a kotníky henou [14]. Některé ženy si nechávají oholit vlasy a na pokožku hlavy si nechají aplikovat jehněčí tuk a olej. Otec nevěsty popřeje své dceři štěstí tak, že na ni plivne. Ze stejného důvodu po sňatku plivne otec nevěsty i na svého zetě [13]. Poté je dívka přivedena k ženichovi a on spatří za závojem poprvé její tvář [14].

2.3.2 Egypt

Egypt je muslimská země, která má mnoho tradic, včetně těch svatebních. V Egyptě je striktně sledován rituál dohazování a nevěsta, i v dnešní době, je nejčastěji vybrána rodinou ženicha [16].

Manželství mezi mužem a ženou bylo stvořeno ve starověkém Egyptě. Svatby v dávných dobách byly zpečetěny manželskou smlouvou, ve které byla práva a povinnosti těch, kteří vstupují do unie, písemně definována. Ve starověkém Egyptě byl také vynalezen zvyk výměny prstenů. Prsten byl považován za symbol stability vztahů a věčné lásky. Tento zvyk se v mírně upravené podobě rozšířil po celém světě [16].

Egyptská rodina není vytvořena láskou mladých, ale dohodou příbuzných. Egyptské ženy se vdávají velmi brzy, ve věku 13-14 let [16].

Před svatbou to nemají dívky lehké, její rodiče ji nikdy nespustí z očí, jelikož i nevinný polibek na tvář může zničit dívce život. Takové dívky se musí rychle vdát, jinak do konce svých dnů budou nazývány „sharmouth“ (prostitutka). Bude poslána na venkov pro tvrdou práci, tam bude stárnout sama, nebude mít šanci na rodinu, manželství ani děti [16].

Před prvním seznámením se mladí setkávají pouze v přítomnosti příbuzných a rodičů, pokud se navzájem sobě líbí, je zde slavnostní vyhlášení a cena nevěsty. Teprve před svatbou ženich vyjedná cenu nevěsty. Velkou roli hraje, zda má ženich bydlení, jaké má jmění apod. Během ujednání, tedy zasnoubení, přichází mladík za nevěstou s dárkem, obvykle jsou to šperky. Poté se mladí lidé mohou scházet, chodit do kina, kaváren a restaurací. Před svatbou nemají žádné intimní vztahy [16].

Nevěsta je tradičně oblečená v bílých šatech. Na svatbě je dívkám povolený výstřih bez šátku okolo ramen. Ženich je oblečený v bílém obleku. Před svatbou, nevěsta tradičně navštěvuje hamam (tzv. turecké lázně), kde je malována hennou. Ženich vezme nevěstu z domu, jdou do mešity, kde se koná nikah (tzv. manželství v islámském světě). Pak začíná slavnostní hostina [16].

Zajímavou svatební tradicí v Egyptě je, že mladí lidé musí tančit shemodan – to je poměrně komplikovaný tanec se svícem na hlavě. Bez ní nejsou novomanželé považováni za manžele. Během večera nevěsta vykonává břišní tanec pro ženicha [16].

Svatební smlouva se podepisuje šejchem [17].

2.3.3 Maroko

Tradiční svatba v Maroku bývá standardně velká, drahá a působivá. Věno se daruje před notářem a bývá použito na vybavení společné domácnosti. Šperky, které nevěsta od snoubence obdrží, musí být vyrobeny ze zlata [14].

Během zasnub, které trvají zpravidla od šesti měsíců do dvou let, posílá budoucí ženich své nevěstě dary ve formě oblečení, šperků a parfémů [14].

Svatba v Maroku trvá přes týden. Pět dní před svatbou jsou nanošeny matrace, deky a další nezbytnosti do místnosti nevěsty. Nevěsta je v této době pod přísným dohledem ženského příbuzenstva koupána, poté je nevěsta malována hennou a oblečena do velkolepých šatů s ruční výšivkou. Po svatební hostině začíná svatební veselí, kde muži a ženy slaví zvlášť, pouze ženich a nevěsta slaví ve stanu ženském [14].

Ve večerních hodinách je nevěsta odnesena do své místnosti na ramenou zpívajících příbuzných. Po odnesení nevěsty je nevěsta kontrolována a vykoupána. Po této koupeli opustí svatebčané dům nevěsty a nevěsta s ženichem zůstávají o samotě [14].

2.3.4 Alžírsko

Lidé z Alžírsko věří, že čím více se utratí za svatbu, tím je rodina ctihodnější. Týden před samotnou svatbou se ženy začínají shromažďovat v domě nevěsty, kde připravují dezerty např. baklavu nebo makroud. Svatební jídlo zahrnuje kuskus, maso a zeleninu. Čím více jídla, tím je rodina mezi příbuznými označena za štedřejší [18].

2.3.5 Angola

Několik dní před svatbou musí ženich trávit čas prací na polích a farmách otce nevěsty. Také pomáhá s různými domácími pracemi matce nevěsty. Tím projevuje ochotu a touhu být přijat do nevěstiny rodiny [18].

2.3.6 Botswana

Rodina ženicha prochází zdlouhavým procesem, aby se dohodla s rodinou nevěsty na tom, kdy a jak za nevěstu zaplatí. Běžná cena nevěsty je 8 krav. Jedním z pravidel při obřadu je to, že ženy sedí odděleně od mužů. Zatímco muži jsou na židlích, ženy sedí na tvrdé betonové podlaze [18].

2.3.7 Demokratická republika Kongo

Zde je spousta kmenů, jejichž tradice se mírně liší. Nejčastějším zvyk je, že dá matka nevěstě poklice na hrnce, na kterých jsou vyřezány motivy, které představují různá přísloví popisující manželské vztahy. Když během manželství manžel něco provede, manželka mu dá jídlo v misce s pokličkou, na které je vhodné přísloví, aby mu došlo, co udělal a proč se na něj jeho žena zlobí [18].

2.3.8 Etiopie

Etiopské svatební tradice jsou jednou z nejbohatších na africkém kontinentu. V průběhu let zůstaly neměnné. Dva dny před svatbou navštíví nevěsta s ženichem své rodiče a líbají jim kolena, což mladým snoubencům zajistí prosperitu a zdraví [18].

2.3.9 Ghana

Po předání darů je ženichovi představena řada falešných nevěst, které mají zakryté hlavy. Ženich mezi tajnými nevěstami musí najít tu svoji pravou ženu. Tato tradice zajistí, že zná ženu, kterou miluje [18].

2.3.10 Madagaskar

Součástí obřadu na Madagaskaru je i slovní bitva. Rodiny ženicha i nevěsty vyberou ženu i muže ze svého příbuzenstva, kteří budou zastupovat jejich rodinu v soupeření, která rodina má bohatší a vtípnější historii. Během slovní přestřelky musí každý z těchto mluvčích rodinu vychválit, zmínit její historii a úspěchy [18].

2.4 Svatební zvyklosti ve vybraných zemích Asie

Svatební zvyky v Asii se od těch evropských velice liší [20].

Dívky se před svatbou malují hennou. Ornamenty symbolizující štěstí, lásku a naději malují zpravidla nadaní příbuzní. Tyto zvyky ostatně převládají ve většině hinduistických zemích [20].

Předsvatební přípravy trvají většinou celý den a slouží tak jako trénink na několikahodinový obřad. V Asii jsou svatby ohromnou událostí, při které hraje velkou roli rituální oheň a požehnání rodičů [20].

2.4.1 Indie

Nevěsta v Indii bude v červených šatech, ruce bude mít pomalované hennou. Ženich na cestě k oltáři sundá své boty, rodina nevěsty je rychle ukradne a skryje. Rodina ženicha se musí za každou cenu snažit boty zachránit. Pokud rodina nevěsty s botami unikne, musí ženich zaplatit výkupné, aby je dostal k oltáři zpět [19].

Sejde se až tisíc hostů, kteří se společně baví, tančí a pochutnávají si na vegetariánské hostině. Na oslavy s touto tematikou padne většina rodinných úspor, dle lidí pocházejících z Indie to ale stojí za to. Celý svatební den, včetně obřadu probíhá bez podepisování jakýchkoli papírů či následného hlášení úřadům. Jako důkaz uzavření sňatku stačí svědectví hostů a fotka z oslav [20].

2.4.2 Čína

Prvním aktem, který musel být proveden, byl akt samotného požádání o ruku. Toho se tradičně ujímala rodina budoucího ženicha. Hlavní slovo měla při zasnubách vždy rodina. Manželství bylo pro rodinu důležité, šlo o pokračování pokrevní linie a spojení dvou rodin,

proto to byli rodiče, kdo vždy musel svatbu schválit. Pokud rodina ženicha uznala jeho vyvolenou jako tu pravou, vyslala emisara, který sebou nesl hodnotné dary pro rodiče [25].

V dnešní době už tyto neuvěřitelně složité procedury nikdo nevyžaduje, už v době vzniku byly zjednodušovány a dnes je samotný obřad podobný našemu pojetí. Nevěsta často v doprovodu svých rodičů jde navštívit rodinu budoucího manžela, aby se informovala o sociálním statusu rodiny, charakteru a dalších důležitých informacích. Samotný obřad probíhá v domě rodičů ženicha, kam odchází nevěsta bydlet. Obřadu se neúčastní rodina nevěsty, ta truchlí, že jejich dcera opouští domov, na rozloučenou jí dá rodina peníze, které si nevěsta připne pod svatební šaty jako symbol štěstí. Nevěsta jde pak jen v doprovodu družiček. V dnešní době už se nosítka nepoužívají, místo toho se zdobí drahá auta rudými stuhami. Číňané ale nezapomněli na své esoterní tradice, i dnes je datum svatby nesmírně důležité. Za nešťastné se považuje číslo 4, naproti tomu číslo 3 a 6 je považováno za nejšťastnější. Je časté, že se čeká na svatební den celé dlouhé měsíce. Proto se podepisuje svatební smlouva dopředu.

Od té doby jsou už snoubenci oficiálně manžely a mohou spolu začít bydlet, věří se však, že pokud v této době nevěsta otěhotní, znamená to velké neštěstí. Od podepsání smlouvy, která je závazná, se začíná pilně pracovat na přípravách na svatbu, které jsou i dnes velice honosné a drahé. Nyní se pro tyto účely najímají specializované svatební agentury. Až den před svatbou se do celého procesu zapojuje rodina. I dnes se zapalují ohňostroje a jiná zábavní pyrotechnika, která má odehnat zlé duchy. Většina nevěst chodí i dnes v tradičním rudém úboru, ale i do Číny pronikají západní tendence, a tak se občas oblékají do tradičních západních šatů. Také dnes svatba symbolizuje splynutí Jin a Jang, tedy dvou protikladů, který tvoří harmonii [25].

2.4.3 Japonsko

V Japonsku se konají místní svatby na jaře a na podzim, většina z nich se koná v hotelech nebo obřadních sálech, kde kaple a svatyně jsou pohodlně umístěny uvnitř zařízení [26].

Tradiční japonské svatební obřady jsou Shinto styl. Jsou drženy na svatyních a zde nosí nevěsty tradiční bílé kimono a ženichové černé kimono. Při těchto svatbách je přítomna jen rodina novomanželů [26].

Po svatebních obřadech nevěsta a ženich zvou příbuzné, přátelé a sousedy, kteří se oblékají formálně, aby se zúčastnili recepce. Tito po obdržení pozvánky na svatební hostinu musí vrátit přiloženou kartu odpovědi s informací, zda se mohou zúčastnit nebo ne. Od pozvaných hostů na japonskou svatební hostinu se očekávají jako dar peníze. Pokud na pozvánce není uvedena pevná částka, pak tato závisí na vztahu s párem a na regionu [26].

Během svatební hostiny sedí manželský pár na jevišti, užívá si projevů a vystoupení hostů. Poté se podává plnohodnotné jídlo a nevěsta s ženichem si několikrát mění své kostýmy [26].

2.4.4 Indonésie

V tomto ostrovním státě žije velké množství národů, které mají rozmanité svatební tradice. Veselky jsou velice barevné, je zde hodně hostů, jídla, hudby a tance. Součástí svatebního dne na Bali jsou průvody svatebčanů a mnoho symboliky. Na Jávě začíná svatba tím, že rodiče oba snoubence postříkají vodou, což značí poslední projev péče rodičů. Nevěsty na Jávě se výrazně líčí a mají speciální styl make-upu zvaný „paes“, jehož součástí je něco jako prameny vlasů domalované na čele, případně obočí domalované do tvaru parůžků. Toto líčení má hluboký symbolický význam [27].

2.5 Svatební zvyklosti Ameriky

Americká svatba nikdy není skromná záležitost. Svatba je v Americe událostí, na kterou má být vynaložena nemalá část rodinných úspor. Na svatební dary rodiče šetří i několik let, nejsou výjimkou takové dary, jako drahá auta nebo rodinné domy [32].

Svatby se obvykle konají v luxusních resortech a nejčastěji venku, pod bílými markýzami a v obrovských party stanech. Americká svatba je často událostí pro minimálně 170 hostů a vychází na zhruba dvacet tisíc dolarů. Svatební obřad probíhá obvykle odpoledne a svatebčané se velkou měrou podílejí na svatebních přípravách, např. včetně aranžování květinové výzdoby, za což jim snoubenci poděkují zvláštní recepcí den před svatbou [32].

Nevěsty jsou nejčastěji v bílém, oblíbená je také stříbrná a další velmi světlé odstíny, k vidění může být i námořnický styl, tedy čistě bílá ve výrazném kontrastu se sytou modří [32].

Tradicí jsou družičky i mládenci oblečení stejně. Tento zvyk byl dříve hojně rozšířen i u nás. Nevěsta měla mít co nejvíce družiček oblečených v šatech podobných těm svým, aby si ji případný duch, jenž by jí snad chtěl nějak uškodit, spletl s některou z nich [33].

Na mnoha svatbách se objevuje speciálně upravené místo pro zábavné focení hostů i novomanželů s rekvizitami. Rekvizitami jsou obvykle zlatý či stříbrný rám starého luxusního obrazu, ženské rty a knír na špejli, velké barevné brýle beze skel, různé cedulky s nápisy, z nichž některé mohou popisovat i sami hosté apod. [34].

Základem na americké svatbě je svatební koordinátorka, která musí být schopná a která dokáže efektivně pomoci lépe zvládnout organizaci zpravidla větší svatby a ušetřit snoubencům peníze díky tomu, že má se svými dodavateli sjednané slevy [34].

II. PRAKTICKÁ ČÁST

3 ANALÝZY SVATEBNÍCH HOSTIN A ZVYKLOSTÍ VE VYBRANÝCH ZEMÍCH

Cílem praktické části bakalářské práce je poukázat na rozdílnou gastronomii na svatbách ve světě. Svatební hostina je zpravidla součástí každé svatby, bez rozdílu v mnoha národech a kulturách. Jedna stará tradice říká, že sňatek nelze považovat za závazný, dokud spolu novomanželé nepojedí. Za hostitele bývá považována rodina nevěsty. Avšak o náklady se dělí obě rodiny tak, že rodina nevěsty hradí jídlo a rodina ženicha nápoje [5].

Důležitost na svatebních hostinách má i zasedací pořádek. Na pravé straně od nevěsty sedí rodiče ženicha a na levé od ženicha rodiče nevěsty. Ostatní svatební hosté jsou rozsazeni dle věku, postavení a příbuzenského poměru [35].

3.1 Česká republika

Svatební veselí je v Česku neodmyslitelně spjato s dobrým jídlem a pitím. Je zvykem, že po svatebním obřadu následuje slavnostní hostina, jež bývá zpravidla vyhrazena pro rodinu a nejbližší přátele. Svatební oběd je spojen s přípitkem. Odpoledne či navečer pak následuje raut, na nějž je obvykle zván i širší okruh přátel [37].

3.2 Francie

Jak už je u Francouzů zvykem, podává se během svatební hostiny více chodů. V jednom jediném dni se ochutnává nesčetné množství delikates a zapíjejí se nejrůznějšími víny [38]. Celá hostina začíná přípitkem, následuje několik chodů a dezertů včetně svatebního dortu [58]. Na hostinu je pozván velký počet hostů, všichni, kteří byli svědky svatebního obřadu. Následně se k odlehčení podává sorbet [38].

3.3 Řecko

Na Řecké svatbě nesmí chybět pořádné řecké grilování se spoustou kořeněného mletého masa, plněných vinných listů a grilované zeleniny. Veškeré grilované jídlo je formou švédských stolů [36].

Na nazdobených stolech je vždy místo pro tradiční řecké koláčky, často se dávají i do výslužek. Po celý večer se pije víno. Nechybí řecký destilát ouzo ani dezerty [39].

3.4 Itálie

Itálie je proslavená svou vynikající kuchyní po celém světě. Pizza, těstoviny, sýry, prosciutto, vína, olivový olej. Svatba se nese v duchu jídla, které je kromě novomanželů středobodem celé události. Během oběda nebo večere se podává šampaňské, prosecco a víno. Tvrdý alkohol najdete až na večerním baru. Tam bývají třeba i doutníky, sladkosti, čokoláda, italská káva a další [40].

Typické svatební menu v Itálii neexistuje. Každý pár si sám skládá své svatební menu, které může být založené na mase, těstovinách nebo na rybách. Často se ale dělá kombinace obojího, aby si pochutnali všichni hosté. Pořádá-li se svatba například ve vile u moře, menu bude zaměřené spíše na ryby [40].

3.5 Španělsko

O Španělsku nemůžeme říct, že by mělo jedinou svou typickou kuchyni. Všeobecně se používá hodně rajčat, paprik, olivového oleje, koření a česneku. V přímořských oblastech se na stole objevuje hodně ryb a mořských živočichů, ve vnitrozemí převládá vepřové maso, skopové a drůbež. Španělé se chlubí vynikajícím vínem. Oblíbená je také Cava – španělské šumivé víno [41].

Na hostině po jídle následuje svatební dort, který bývá často velké velikosti. První ženský řez provedou nevěsta a ženich s dlouhým mečem. Stejně tak je tradicí dát hostům jako dárek k tomuto datu malý detail. Je to obvykle jiný dárek pro ženy, muže a děti [42].

3.6 Ukrajina

Na Ukrajině se slaví ve velkém stylu. Na svatbách je vždy zemitá a tradiční kuchyně. Na hostině je spousta masa zabijačkového typu, spousta pálenky, a hlavně nesmírně tradiční svatební chléb Korovaj, který je jeden z ústředních bodů ukrajinské svatby. Je bohatě zdobený a více než obyčejné pečivo připomíná svatební dort. Bez Korovaje není pořádná ukrajinská svatba a váže se k němu mnoho tradic [36].

Na pravé ukrajinské svatbě nesmí chybět destilát. K destilátům se váže tradice s přípitkem. Než přijdou do hodovní místnosti novomanželé, pravděpodobně je přijde přivítat

personál a s přáním hodně štěstí jim nabídne dvě štamprličky. V jedné je vodka, v druhé voda. Traduje se, že ten, kdo sáhne po skleničce s vodkou, bude následně holdovat alkoholu [44].

3.7 Anglie a Irsko

V nehostinném počasí často ostrovanům pomáhá alkohol, a to platí i o svatebních tradicích. Jak v Anglii, tak v Irsku se podávají totiž svatební dezerty prosáklé alkoholem [36].

Základem britského cateringu jsou ryby, jelikož jde o ostrovní zemi s rozšířeným rybolovem. Britové mají i spoustu zvěřiny ze skotských vysočin, která je hodně oblíbená [47].

Britské dezerty nesmí chybět na žádné svatbě. Jsou to bohaté a sladké kousky, které umí velice dobře zasytit [47].

3.8 Afrika

Jihoafrická kuchyně je ovlivněna historií země. Stejně jako se na území JAR střídaly různé kmeny i národy, tak se v jihoafrické kuchyni mísí africké, orientální, holandské, britské a portugalské vlivy [48].

Většina jídel se připravuje na přenosném grilu. Zatímco maso na grilu postupně zlátne, lidé se baví a veselí [48].

V Africe se pije nejrůznější čaje a žvýkají miraa, což je africká droga. K jídlům se pije místní pivo a víno [48].

3.9 Asie

Asie je největší kontinent s obrovskými kontrasty, které se promítají v gastronomii [51]. Asijská kuchyně je jednoduchá a přirozená. Každá oblast znamená trochu jinou tvář asijské kuchyně, existují v ní společné prvky – jednoduchost a věrnost tradici. Asiáté využívají suroviny, které mají po ruce – rostliny, které rostou v jejich oblasti, masa zvířat žijících v blízkosti nebo ryb ulovených v okolních vodách [51].

Rozmanitost chutí, vůní a servírování je opravdu rozmanitá. Thajská kuchyně se neobejde bez limetky, citronové trávy, galangalu a kokosového mléka [53]. Indická kuchyně se pyšní kari a spoustou vegetariánských pokrmů [54]. Japonská kuchyně je světově známá přípravou sushi, rybami, plody moře a řasami [51]. Vietnam se pyšní rýžovými nudlemi.

Čínská a korejská kuchyně je charakteristická s pokrmem kimchi, což je zfermentovaná, ostrá zelenina. Střední Čína, zvláště provincie Sečuán se vyznačuje pekelnou chutí, což je zásluha sečuánského pepře. Na jihu vládne rýže v podobě rýžových těstovin a na severu pšenice [51].

3.10 Amerika

Historie americké kuchyně začíná u indiánských kmenů, jejichž hlavní a základní surovinou byla kukuřice, papriky, rajčata, losos, jehněčí maso, divoká zvěř [56].

Typické americké jídlo, které nesmí chybět na žádné svatbě je biftek – grilování nebo barbecue úprava masa. Amerika je však multikulturní zemí, proto se zde nachází všechny kuchyně světa na každém rohu společně s McDonald's a KFC [56]. Proto svatební menu je různé a každý pár si volí své vlastní.

Každý Američan má na své svatbě sladký bar - „Candy bar“, jelikož sladkosti nahrazují svatební dort [32]. Přípitek je součástí svatební hostiny a alkohol se na svatbách podává po celý večer.

3.11 Mexiko

Součástí mexické hostiny je kozí maso. Není to jen tak pro nic za nic, v Mexiku mu totiž přisuzují afrodisiakální účinky [36].

Mexická kuchyně je velice rozmanitá, ovšem základní pokrmy se vždy objeví na svatebním rautu. I Mexičané si potrpí na dobré pivo a alkoholické míchané nápoje. Po obědě se pije čokoláda nebo káva [46].

4 ANALÝZY A KOMPARACE NABÍDKY GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB

V praktické části bakalářské práce jsou vyobrazeny tabulky, kde jsou srovnány gastronomie ve světě. Pod tabulkou č. 1 jsou vypsány veškeré rozdíly a souvislosti jednotlivých evropských zemích z pohledu gastronomie. V tabulce č. 2 jsou vyobrazeny rozdíly gastronomie ve vybraných zemích světa.

Tabulka č. 1 Srovnání svatební gastronomie v Evropě

Kontinent	Stát	Menu
Evropa	Česká republika	2-4 chody: přípitek, paštika s brusinkami, hovězí / kuřecí vývar, hovězí svíčková na smetaně, dort
	Francie	více chodů, přípitek, chuťovky, velký výběr vín, šampaňské, dva předkrmy, hlavní chod (ryby a dary moře), sorbet, ochutnávka sýrů, dezert (croquembouche), dort, makronky, sladký bufet
	Řecko	švédské stoly, grilování (kořeněné mleté maso, grilovaná zelenina), saláty, sýr feta, koufeta, víno, dezert baklavá, destitát-ouzo
	Itálie	oběd a večeře-maso, těstoviny, ryby, pizza, degustace vín, přípitek šampaňské, espresso, dort
	Španělsko	švédské stoly, paella, gazpacho, tapas, šumivá vína Cava, churros, dort
	Ukrajina	tradiční kuchyně, zabíjačka, destiláty, tradiční chléb korovaj, švédské stoly
	Velká Británie	švédské stoly, ryby, alkohol, dezerty, rumový koláč, dort Victoria Sponge, English Trifle

4.1 Evropa

Na první pohled se může zdát, že svatební hostiny v Evropě jsou podobné. Po větším prohloubení s teoretickou částí bakalářské práce a praxí v oboru je zjištěno, že tomu tak není. V Evropských zemích je nejen mnoho odlišností, ale také mnoho souvislostí. Pomocí teoretické části a tabulky č. 1 bylo zjištěno, že v každé zemi se podává honosný několikapatrový svatební dort s různými dekoracemi. Přípitek před svatební hostinou má celá Evropa. Ve Francii a Itálii si připijí šampaňským, Španělsko a Česká republika volí sekt nebo šumivé víno, Ukrajina kvalitní destilát.

V každé zemi v Evropě se během svatební hostiny podává národní jídlo. Národní jídlo může být zařazené na švédské stoly nebo se podává přímo v menu. Ve Francii, Itálii a Řecku provází národní gastronomie celou jejich svatbu. V České republice můžeme vidět různé moderní variace menu, např. předkrm – krevety místo tradiční paštiky.

Na svatbách je typické požívání alkoholických nápojů od počátku svatby. Výjimkou je Itálie, kde se tvrdý alkohol pije až po večeři.

4.1.1 Česká republika

V České republice má klasické svatební menu 2 - 4 chody. Jako předkrm je podávána obvykle šunková rolka s křenovou šlehačkou či smetanovým krémem nebo paštika s brusinkami. Jako polévka, kterou se navíc dle tradice ženich s nevěstou navzájem krmí, se nejčastěji servíruje hovězí či kuřecí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou. Hlavní chod se neobejde bez svíčkové na smetaně a houskového knedlíku s brusinkami, vepřové pečeně se zelím a karlovarským knedlíkem, případně pečené kachny se zelím a knedlíkem, tradiční česká kuchyně má na svatbě své pevné místo. Jako dezert ke kávě bývá podáván svatební dort a typické svatební koláčky. V posledních letech si však do menu svatebních hostin hledá cestu i moderní gastronomie a catering [37].

4.1.2 Francie

Ve Francii je hostina honosnější než u nás. Podává se nespočet chodů. Celá hostina začíná aperitivem, k němu se podávají menší slané i sladké chuťovky a kanapky. Následuje

šampaňské. Své místo si najdou také nápoje jako víno a pivo. V modernějším provedení se nabízejí koktejly mojito, margarita, bourbone s limonádou a jiné [38].

Po chuťovkách a amuse buche následuje jeden až dva předkrmy. Poté hlavní chod, který může být rovněž ve dvou provedeních. Ryby a plody moře jsou často servírovány jako předkrmy. Setkáváme se s lososem a svatojakubskými mušlemi. Na výběr jsou různé paštiky nebo i roastbeef a carpaccio. Z hlavních jídel najdeme na tabuli hovězí plátek se zelenými fazolkami, telecí maso s omáčkou z portského vína, vepřovou panenku s medem, kořením a jablíčky nebo jehněčí kýtu. K odlehčení mezi chody se podává ovocný sorbet [38].

Bez ochutnávky sýrů by se to ve Francii neobešlo. Uplatňuje se princip klasického sýrového prkénka. Na tom je zastoupen od každé skupiny sýrů jeden kousek. Jedná se o sýry: kozí nebo ovčí, měkký s bílou plísní na povrchu, tvrdý a modrý [58].

Nejstarší tradici ve Francii má croquembouche. Jsou to kuličky z odpalovaného těsta plněné vanilkovým krémem, spleené tvrdým cukrovým karamellem. Často je prezentované v pyramidální podobě [38].

Tradiční je také vícepatrový dort s různými tvary a barvami, s originálními dekoracemi [58]. Svatečkané mají k dispozici sladký bufet, kde je několik druhů dezertů např. makronky, mini dortíky, skleničky s krémem nebo tartaletky [38].

4.1.3 Řecko

V Řecku nevidíme menu se čtyřmi chody, pro Řecko jsou typické švédské stoly, na které se dávají pokrmy z grilu. Určitě by nechyběl sýr feta na mnoho způsobů, těstovinový nákyp s mletým masem, karbanátky z mletého masa, dušené hovězí maso v rajčatové omáčce, řecký salát, gyros, rajčata plněná mletým masem a rýží, mořské pochoutky – ryby, krevety nebo sépiové kroužky [39]. Na stolech po celý večer jsou koufeta – tradiční řecké koláčky. K nejoblíbenějším dezertům se řadí baklavá, listové těsto plněné ořechy a mandlemi polité medem, dále koblížky, samozřejmě zmrzlina a jogurty, často s medem a ořechy [39]. Po večeři nesmí chybět pravý řecký destilát ouzo, což je anýzový likér, který se stal národním řeckým nápojem. Má typickou chuť pendreku a čírou barvu, která se po smíchání s vodou a ledem mléčně zabarví.

4.1.4 Itálie

Italská hostina se skládá z oběda a večeře. Italové na přípitek volí šampaňské, během banketu hosté cinkají lžící o sklenky, aby vybídli nevěstu a ženicha k opakovaným polibkům [31]. Následuje hostina o několika chodech [40].

Italský catering může vypadat následovně:

Antipasti - předkrm: lehké saláty dle sezóny, papriky, lilky, cukety, houby, olivový olej, bylinky, uzeniny, sýry, mořské plody nebo ryby [40].

Primo piatto - první chod: není pouze polévka jako u nás. Spadá do něj všechno jídlo, které často jíme jako jediný a hlavní chod: těstoviny, risotto, gnocchi, a i ta polévka, ale především její verze minestrone [40].

Secondo piatto - druhý chod: především maso a pokrmy z ryb. Podávají se samostatně a odděleně od prvního chodu. Často se servírují se salátem, grilovanou zeleninou nebo polentou [40].

Dolci – sladkosti: koláče, ovoce, mascarpone nebo zmrzlina. V tuto chvíli nabývá slovní spojení „La dolce vita“ (sladký život) na svém významu [40].

Pizza: uvedena na závěr, protože nespadá do žádného z uvedených chodů. Je takovým jídlem sama o sobě, a právě v Itálii je ta nejlepší na světě [40].

Jelikož jsou Italové jedni z největších spotřebitelů kávy, po náročných chodech přichází čas na espresso [40].

4.1.5 Španělsko

Španělská hostina se skládá z několika chodů nebo švédských stolů, na kterých nesmí chybět tradiční pokrmy.

Mezi největší speciality patří paella - pikantní směs z různých druhů mas, zeleniny. Pro Čechy bude možná trochu neobvyklá studená zeleninová polévka gazpacho, která je v horkých španělských dnech skvělým osvěžením [41]. Gazpacho se podává jako předkrm, jehož základem jsou rajčata.

Národním jídlem je tortilla -pečená placka z brambor, vajec a cibule. K vínu se skvěle hodí španělské tapas - což jsou malé chuťovky, jsou v nepřeberném množství variant s olivami, klobásou, zeleninou nebo sýrem. Tapas jednoznačně na španělských svatbách nikdy nechybí [41].

Jako sladká tečka na svatbě nesmí chybět churros - pečivo podobné koblihám, které se namáčí do horké husté čokolády [41]. Ke všem těmto chodům nesmí chybět španělské šumivé víno Cava.

4.1.6 Ukrajina

Před samotnou hostinou je hostům nabídnut chléb korovaj a kvalitní destilát, který se podává po celou hostinu. Ukrajina veškeré oslavy slaví ve velkém stylu, proto na svatebních hostinách jsou švédské stoly plné jídla. Na tradiční ukrajinské svatbě se můžeme setkat s těmito pokrmy:

- holubci - závitky plněné směsí kořeněného masa a rýže (nebo pohanky) dušené v rajčatové omáčce [43]
- mlynci - palačinky, bývají plněné např. sýrem, tvarohem, masem, houbami, kaviárem, marmeládou či ovocem a podávané se zakysanou smetanou [43]
- varenyky - plněné těstovinové taštičky podobné italským Ravioli. Řadí se k ukrajinským národním jídlům a hrají nezastupitelnou roli i v ukrajinské kultuře. Mívají tvar čtverce nebo půlměsíce a jako náplň se používají brambory, mleté maso, zelí, tvaroh nebo také ovoce. Varenyky se podávají polité máslem s kysanou smetanou, sladké varianty s cukrem [43].

4.1.7 Velká Británie

Anglie a Irsko často volí na menu ryby a místní speciality. Ve Velké Británii se podávají dezerty s alkoholem. V Anglii je to rumový koláč se sušeným ovocem a v Irsku dort prosáklý irskou whiskey [36].

Nabídkový stůl na svatební hostině obsahuje:

- fish and chips - smažená ryba, nejčastěji bílá treska s hranolky [47]

- sunday roast - neodmyslitelné v britské gastronomii. Jedná se o hovězí pečínku, může být i krůta, vepřové či jehněčí maso. Podává se s yorkshirským pudinkem, pečenými brambory a zeleninou a to vše je přelité omáčkou [47].
- beef Wellington - hovězí svíčková zprudka opečená na oleji, poté se nechá zabalená v ořechové směsi. Vychlazené maso se zavine do listového těsta potřeného rozšlehaným vejcem a dále se peče [47].
- bangers and mash - přeloženo klobásky a kaše, patří mezi klasiku. Klobásků se v Británii vyrábí přes 400 druhů. Klobásky obvykle obsahují hovězí či vepřové maso doplněné bylinkami, jako je šalvěj, tymián, zázvor ale mohou být i s jablky [47].

Základem svatby je Victoria sponge, tento dort se jmenuje po královně Viktorii. Je to dort z piškotového korpusu, uvnitř je jahodová marmeláda a šlehačka. Další sladkou tečkou na svatbě je English trifle, doplňuje britské stolování několik let. Vrstvený dezert obsahuje pudink, namočený piškot, višně, ovocné želé, ovoce a šlehačku [47].

Tabulka č. 2 Srovnání svatební gastronomie ve vybraných zemích světa

Kontinent	Stát	Gastro služby
Severní Amerika	USA	bufetové stoly, přípitek, předkrm-obří krevety, steak, hranolky, Coca-cola, pivo, popcorn, sladký bufet – cupcakes, tartaletky, brownies apod.
	Mexiko	švédské stoly, národní pokrm – birra, tacos, tapas, burritos, flan, přípitek, míchané koktejly, destilát, čokoláda, sladká káva
Afrika		švédské stoly, pivo, víno, miraa-droga, ragú, bobotie, kuskus, tažín, čaj
Asie	Čína	pekingská kachna, dim sum, polévka, měsíční vousy, smažená zmrzlina, koláč, čaj-Verde tee
	Vietnam	společné stolování u jednoho stolu, phở, rýže, rýžové nudle, koláčky, zelený čaj, káva, rýžový destilát
	Japonsko	ryby, wasabi, zázvor, sója, shabu-shabu, sushi, wagashi, ovocné želé, švestkový nápoj, čaj matcha a sencha

4.2 Severní Amerika

Ačkoliv je Mexiko součástí Severní Ameriky, jeho gastronomie se výrazně odlišuje od USA. Mexická kuchyně je známá různorodými chutěmi a množstvím koření. Mnohé ingredience jsou z domácího prostředí, což o USA říci nelze. V americké kuchyni se spojují vlivy z mnoha různých kuchyní světa.

Mexiko a USA mají společné placky na různé způsoby. Jakékoliv placky pochází z mexické kuchyně, v USA jsou přetvořeny podle amerických strávníků a různých rychlých občerstvení „fastfood“. Úplným základem mexické kuchyně společným pro všechny regiony jsou kukuřičné placky - tortillas. V USA jsou spíše placky pšeničné. Další rozdíly jsou mezi masy. Na jihu Ameriky nalezneme spíše maso hovězí, v podobě steaku. Mexičané jedí kozí, vepřové a kuřecí maso.

Oblíbené mexické tacos jsou zalité červenou nebo zelenou salsou, a navrch trochu posypané bílým. V USA se sýr čedar zapéká. Nedá se říci, která kuchyně je lepší, ale mexická je zdravější, obsahuje více zeleniny, bylinek a méně mléčných výrobků.

Nejznámějším americkým nápojem je limonáda Coca-cola, která se sice rozšířila do celého světa a je na většině svatbách, ale Mexičané ji vynechávají. Mexičané dávají přednost ovocným nápojům a šťávám, tak je to i u alkoholu. V Mexiku jsou to míchané nápoje piña colada, oblíbená margarita, která má několik verzí, míchá se z mexického destilátu tequily. V USA je z alkoholických nápojů oblíbené pivo, spolu s irskými přistěhovalci se do USA dostala i whisky.

Rozdíl jsou i v dezertech. USA jsou milovníci sladkých teček, na svatbách nesmí chybět sladké bufety s nejrůznějšími dezerty. V Mexiku sladkou tečkou jsou míchané nápoje a sladká čokoláda k pití.

4.2.1 USA

V USA na svatbách se pokrmy podávají formou švédských stolů. Novomanželé často volí obří krevety, hovězí steak, hranolky, grilovanou zeleninu, přílohy - pečené bostonské fazole, pečené brambory, kukuřičný chléb. Nevynechají Coca-colu, pivo a jako chuťovku oblíbený popcorn [56].

Typické pro americkou svatbu je sladký bufet, nazýván „candy bar“. Zde se nachází nejrůznější miniatury dezertů proslavených po celém světě. Jasnou volbou jsou cupcakes. Tyto bábovičky mohou být ozdobeny několika způsoby. Potahují se fondánem či marcipánem, nebo ozdobí krémem a poté se na krém položí fondánové nebo cukrové doplňky, lentilky nebo se do nich zapíchnou napichovátka se svatební tematikou. Velmi oblíbené jsou v současné době francouzské makronky z mandlové mouky a ušlehaných bílků s jemnou náplní [57].

Dále by neměly chybět čokoládové brownies, cookies, donuty, ovocné špízy v čokoládě, muffiny, svatební perníčky, ovocné košíčky, citrusové tartaletky nebo mini verze italských dezertů jako je smetanová panna cotta s višňovým, borůvkovým, nebo malinovým přelivem či tiramisu [57].

Američané nechtějí ochudit na svatbě nikoho, myslí i na starší generace. V candy baru se objevují mini verze likérové špičky, laskonky, kávového zrna, dále kremrole, indiánky, plněné rolády apod.

4.2.2 Mexiko

Tradiční pokrm pro Mexiko je „birra“. Tento pokrm se připravuje z kozího masa a vaří se několik hodin ve vyhloubené jámě na horkých skalách a uhlí. Představuje pro mexické svatebčany štěstí a prosperitu [36].

Na svatební hostině v Mexiku můžeme vidět:

- tacos - placičky z kukuřičné nebo pšeničné mouky plněné nejčastěji marinovaným trhaným vepřovým masem. Marináda je připravena s kořením a mletým červeným chilli. Přidává se také cibule, ananas a koriandr, stejně jako široká škála omáček [45].
- burritos - tvořené tortillou, na kterou se umístí náplň a zaroluje se do podoby válce, jehož konce jsou založeny, aby se uvnitř drželo teplo a směs nevypadávala [45].
- mole poblano - tento pokrm se řadí mezi slavnostní národní jídlo. Jedná se o vařenou krůtu nebo krocana s hustou hnědou omáčkou z chilli, koření, oříšků a hořké čokolády [46].
- flan - mexický dezert, obdobný pudinku [46]

I Mexičané potřebují na svatbách pivo. Běžné mexické pivo je Corona, které Mexičané pijí ochucené limetkou. Svatbu doprovází oblíbené destiláty tequila a mezcal, vyrábějí se z agáve. Mezi oblíbené míchané koktejly Mexičanů patří „margarita“ (tequila, pomerančový likér a citrónová šťáva) nebo „piña colada“ (kokosové mléko, ananasová šťáva, rum). V Mexiku se také pije silně slazená čokoláda, často ochucená skořicí a vanilkou a káva „café de olla“ se skořicí a třtinovým cukrem [46].

4.3 Afrika

Africká kuchyně vychází z tradic afrických národů, národy mají podobnou kuchyni. Rozdílnosti jsou v přípravě pokrmů.

Na svatbě Afričané pohostí krémovou polentou s masovým ragú. Mnoho lidí si nemohlo dříve běžně dovolit masitá jídla, a právě proto si ve slavnostní dny užívají možnost najíst se dosyta tradičním dušeným masem. Ragú se připravuje ze směsi kuřecího, kozího či hovězího masa [36].

Základem jihoafrické kuchyně jsou mořské plody, ryby, rýže, ovoce a zelenina, kuřecí a pštrosí maso, sladké brambory, kukuřice a koření. Na africkém svatebním stole nesmí chybět „bobotie“, což je silně kořeněné maso s omáčkou. Mleté maso, obvykle hovězí nebo jehněčí, se dochutí kmínem, koriandrem, chilli, kari, mandlemi a hrozkami a přelije se trochou omáčky. Jako příloha se podává rýže nebo sladké brambory [48].

V Africe jsou častá kotlíková jídla. V hrnci na trojnožce nad otevřeným ohněm se vaří pod širým nebem. Do kotlíku se nakrájí brambory, zelenina, maso a koření [48].

Na severu Afriky je základní surovinou kuskus. Je to spařená krupice z pšenice, ječmene nebo prosa. Kuskus se zalévá vroucí vodou nebo vařícím pokrmem. Podává se zeleninou nebo masem. Při hodování je výbornou přílohou k mnoha jídlům. V Alžírsku je delikatesou kuskus s napěněným čajem [49].

Dále do severoafrických pokrmů patří tažín. V kuželovité nádobě se dusí zelenina s masem. Nejlepší tažín vaří v Maroku a Alžírsku. K těmto pokrmům nesmí chybět silný mátový čaj [49].

K jídlu se pije místní pivo a víno. Pivo z menšího pivovaru v Namibii se chutí podobá českým značkám. Jihoafrické víno je vyhlášené. Červené odrůdy pomalu dozrávají na sluníčku v provinciích Západní Kapsko a Severní Kapsko [48].

4.4 Asie

Asie je jako největší a nejlidnatější kontinent domovem mnoha kultur, z nichž mnohé mají vlastní a velmi charakteristické kuchyně. Mají své specifické stolování a jedí jídlo hůlkami. Všechna objednaná jídla se přináší najednou, každý si obrácenou stranou hůlek nabírá jídlo. U Asiátů je běžné mlaskat, vyjadřuje se tak pochvala výkonu kuchaře [61].

Suroviny se od sebe moc neliší. Ingredience, které jsou spojeny s kulturami ve východní a jihovýchodní části kontinentu, patří rýže, zázvor, česnek, sezamová semínka, chilli papričky, sušená cibule, sója a tofu. Běžnými metodami vaření jsou smažení, vaření v páře a fritování. Rýže spojuje většinu asijských kuchyní, ale v určitých oblastech jsou odrůdy rýže odlišné.

V Asii je oblíbená variace kari, která patří mezi běžná jídla v jižní, západní a jihovýchodní Asii. Jídla s kari kořením pochází z Indie, mají obvykle jogurtový základ.

Zde je ukázka indických jídel, které obsahují kari:

- tandoori chicken - marinované kuře v pastě z jogurtu a koření pražené v tradiční jílové peci nazývané tandoor
- kuřecí Tikka masala - grilované kousky kuřecího masa obaleného v pikantní až ostré krémové kořeněné rajčatové omáčce
- momo knedlíčky na severu Indie - druh knedlíčku plněný obvykle mletým masem, podávaný s chilli nebo kari omáčkou, původem z Tibetu [54]

Rozdílem mohou být thajská jídla, která také obsahují kari. Největším rozdílem je, že se jídla v Thajsku připravují v kokosovém mléce.

Příklady thajské gastronomie:

- kaeng khiao wan - zelené kari; jedno z neznámějších thajských jídel. Jeho základem je kokosové mléko, rybí omáčka a kari pasta vyrobená ze zelených chilli papriček, cibule, citronové trávy a zázvoru.
- tom yam – pálivá kyselá polévka připravená z listů kafrové limetky, galangalu, citronové trávy, chilli, limetkové šťávy a krevet nebo kuřecího masa
- pad thai - smažené rýžové nudle podávané s krevetami nebo kuřecím masem, posypané restovanými oříšky
- satay - grilované kuřecí maso s oříšky, šalotkou a omáčkou z palmového cukru
- oolong - zelený čaj připravovaný z fermentovaných lístků
- mekong - thajská rýžová whisky [53]

K pokrmům se v Asii nejčastěji pijí zelené nebo bílé čaje. V teplých dnech dokáže osvěžit kokosový nápoj s dužinou nebo kokosová voda z mladého kokosu.

V obchodech nebo restauracích najdete i místní pivo např. Chang (Thajsko), Cobra (Indie), Hite (Korea), Tiger (Singapur), Tsingtao (Čína) a mnoho dalších. Tradičním nápojem Asie je také rýžové víno. Jedná se o alkoholický nápoj, který se vyrábí z rýže. Vyšší procento alkoholu je pro nápoj typické. Jeho význam se dá přirovnat k naší české slivovici.

4.4.1 Čína

V mnoha oblastech Číny se na svatební hostině jako předkrm servíruje pekingská kachna. Toto kachní maso naložené ve sladké marinádě s křupavou kůrčičkou má po upečení červenou barvu. Červená je v Číně vnímána jako barva štěstí. Kromě toho celá kachna na svatební tabuli je symbolem celku a kompletnosti. Symbol kachny má v Číně ale ještě hlubší význam. V dřívějších dobách se lidé obdarovávali párem živých mandarínských kachniček, které jsou připomínkou manželské věrnosti. I dnes v některých oblastech Asie novomanželé dostávají jako svatební dar dvojici dřevěných kachniček [50].

Na čínském svatebním rautu se mohou objevit tradiční čínské pokrmy:

- dim sum - malé housky, podobné knedlíkům, lze je plnit ovocem, zeleninou, masem nebo mořskými plody. Obvykle se podávají v malých nádobách podobně jako jednohubky. Podávají se k odpolednímu čaji. Termín „dim sum“ pochází z kantonštiny a jeho překlad znamená „dotkni se srdce“.
- polévka ze žraločích ploutví - obvykle se podává při zvláštních příležitostech jako jsou svatby, novoroční oslavy atd. Je považována za symbol prestiže a zdraví. Polévka je uvařena ze žraločích ploutví (hřbetních a prsních), které byly staženy z kůže a nechány uschnout. Obvykle je doprovázena ústřicovou omáčkou.
- dračí vousy - cukrovinka. Vyrábí se ručně opatrným roztahováním a kroucením karamelu. Jsou doplněk k dortům nebo jiným sladkostem.
- měsíční koláč - cupcakes, mnozí jej považují za sladkou verzi dim sum. Jedná se o tradiční čínskou sladkost. Obvykle jsou kulaté, i když mohou mít také obdélníkový tvar. Náplň je vyrobena z pasty z lotosových semen, karamelizovaného cukru a rostlinného oleje, kůra je vyrobena ze solených kachních vaječných žloutků. Podávají se s čínským čajem.
- smažená zmrzlina - skládá se z kopečku zmrzliny zmrazené při nižší teplotě, než je obvyklé, která je obalena v syrovém vejci a pokryta drcenými sušenky nebo kukuřičnými vločkami. Jakmile je hotovo, je několik minut smažená. Díky nízké teplotě, při které je zmrzlá, se zmrzlina při smažení nerozpustí. Je servírována se skořicí, moučkovým cukrem, medem, vanilkou atd.

- verde tee - čínský zelený čaj, charakteristický pro čínskou kulturu a je přijímán na oslavách, zvláštních událostech nebo dokonce k omluvě, protože představuje mimo jiné hodnoty jako blahobyt, harmonie, vyrovnanost a krásu [52].

4.4.2 Vietnam

Vietnamská kuchyně je důležitou částí vietnamské kultury. Jídlo znamená pro Vietnamce možnost strávit čas s rodinou. Jídlo je hlavním prvkem oslav a svátků. Jednou z hlavních surovin vietnamského jídla je zelenina a rýže. Z rýže se vyrábějí rýžové nudle nebo koláče [61]. Vietnamská jídla jsou kombinací rozmanitých druhů zeleniny, bylin a masa.

Na vietnamské svatební hostině se mohou objevit tyto tradiční pokrmy:

- phở - hovězí vývar s plochými rýžovými nudlemi, hovězím masem, zeleninou, bylinkami (koriandr, cibule, jarní cibulka, zázvor) a různých druhů koření (např. skořice a badyán), polévka se ochucuje limetkou, rybí omáčkou a chilli papričkami.
- bò kho - dušené hovězí se zeleninou, nudlemi a kořením
- bún bò nam bò - salát z tenkých rýžových nudlí, salátu, restovaného hovězího masa, cibule, bambusových výhonků a různé zeleniny. Salát se přelije vývarem s rybí omáčkou a posype arašídy
- nem cuốn - letní, čerstvé závitky. Závitky z vepřového masa nakrájeného na tenké plátky a krevet, které se balí do rýžového papíru s rýžovými nudlemi. K závitkům se podávají nejrůznější druhy omáček.
- nem rán - smažené závitky plněné zeleninou a mletým masem [62]
- bánh rán - vietnamský dezert. Fritované bochánky, podobné českým koblížkům. Jsou z rýžové mouky, plněné sladkou pastou z fazolí mungo s jasmínovou esencí a obaleny v sezamových semínkách [63].

Během oslav se podává vietnamský zelený čaj a silná káva podávaná s ledem a kondenzovaným mlékem. Na žízeň je také tradiční nápoj z cukrové třtiny. Na přípitek novomanželé a hosté volí tradiční vietnamský destilát. Jedná se o hada naloženého v rýžovém destilátu, který je smíchán s hadími tekutinami - krev, žluč a jed [64].

4.4.3 Japonsko

Japonsko je rájem pro milovníky dobrého jídla. Základními ingrediencemi japonské kuchyně jsou zelenina, rýže, ryby a mořské plody. Japonské pokrmy jsou připraveny z čerstvých surovin a s minimální tepelnou úpravou. Jídlo se dochucuje nejrůznějšími dochucovadly - zázvor, wasabi, sójová omáčka [65].

Svatební raut v Japonsku:

- takoyaki - jedná se o jakési chobotnicové knedlíčky - smažené koule z těsta, v nichž se ukrývají kousky chobotnice, cibule a zázvoru, podávají se s takoyaki omáčkou a dalšími ochucovadly
- ramen - tradiční japonský nudlový vývar, různých variací, nejčastěji však s vepřovým masem, vajíčkem a mořskými řasami
- katsukarē - kari s obalovaným kuřecím či vepřovým masem, které bývá nastříhané na proužky
- shabu-shabu - je japonskou verzí takzvaného hot potu oblíbeného v mnoha asijských zemích. Tento způsob stravování bývá zábavnou společenskou záležitostí – uprostřed stolu se ve velkém hrnci vaří voda nebo vývar a všichni si do něj vhazují kousky masa a zeleniny, které si potom uvařené berou zpět na talíř
- tempura - předkrm, mořské plody nebo zelenina smažená v těstíčku. Podávají se s rýží, jako příloha k jiným pokrmům nebo jen jako jednohubky máčené v dipu [55]

Dalším oblíbeným pokrmem v Japonsku je sushi. Je jedno z nejnámějších jídel japonské kuchyně. Sushi je vařená rýže spojená se speciální kyselou omáčkou proložená syrovým rybím masem nebo zeleninou [66].

Dnes rozeznáváme 3 druhy sushi:

- nigiri - malé rýžové válečky pokryté rybou nebo zeleninou
- nori maki - plátek mořské řasy nori, hotová rýže a náplň (syrová ryba, mořské plody, zelenina)
- gunkan maki - příprava ze surovin, které nelze položit na rýži např. mořský ježek nebo kaviár, proužek mořské řasy nori, kterým se obalí placička z rýže., nori vytváří otvor, kam se vloží náplň [66].

Sushi se speciálně servíruje, má jasně daná pravidla:

- sójová omáčka - podává se v malé konvičce
- tsuke dai - dřevěné prkénko, na kterém se sushi servíruje
- oshibori - podložka s mokrým ručníkem na otření rukou
- čaj - nejčastěji zelený, japonští obyvatelé často pijí sencha .
- mistička na sójovou omáčku – mistička, do které se nalévá sójová omáčka
- jídelní hůlky ohashi - servírují se na podložce přímo před hostem
- polévka shirumono - polévka miso nebo čirá polévka [66]

V Japonsku se nejčastěji po jídle konzumuje ovoce, ovocné želé nebo zmrzlina. Pro neutralizaci chuti se podává osvěžující sorbet z citronu a zázvoru nebo zmrzlina z čaje matcha. Ke kávě nebo k čaji jsou podávány cukrovinky wagashi, což jsou tradiční japonské suroviny vyrobeny z rostlinných surovin - rýže, sladká pasta z červených fazolí a ovoce [65].

Japonsko je známé pro své rýžové víno saké, které se často objevuje na svatbách jako přípitek novomanželům. V posledních letech se v Japonsku objevilo místní pivo (Asahi, Sapporo, Kirin) a whisky. Japonské whisky jsou podobné skotským whisky. Mezi další oblíbený alkohol patří japonské šóču, což je destilát vyrobený z rýže, sladkých brambor a cukrové třtiny. Dámy si často pochutnávají na švestkovém víně uUmešu. Nápoj je vyroben z japonských švestek ume, cukru, šóču. Má sladkou ovocnou, šťavnatou chuť a vůně se může líbit těm, kteří nemají rádi vůni čistého alkoholu [67].

Z uvedených tabulek gastronomie ve světě lze vidět rozdíl jednotlivých kontinentů a států. Nejvíce variabilní jsou státy v Evropě, kde se prolínají nejrůznější kuchyně. Asie společně s Afrikou zůstávají věrní svým národním pokrmům. Ovšem o každé zemi z uvedených můžeme říci, že se drží alespoň jednoho národního pokrmu.

III. NÁVRHOVÁ ČÁST

5 NÁVRH SVATEBNÍHO BALÍČKU SVATBY NA KLÍČ

V analytické části bakalářské práce je zanalyzována gastronomie různých světových kultur, z které bylo vycházeno při kalkulaci svatebního balíčku.

Cílem svatby na klíč je zajistit nezapomenutelnou a ojedinělou událost. Každý balíček je vyhotoven dle individuálních přání snoubenců. Díky těmto službám si mohou snoubenci užít jejich svatební den.

Svatba na klíč je svatba bez starostí. Snoubenci si vybírají agenturou doporučené dodavatele, barvy, styl svatby a určují její směr, kterým by se agentura měla dát. Pokud snoubenci nemají zvláštní požadavky, je úkolem agentury „ušít“ celou svatbu na míru. Úkolem agentury je vymyslet koncept, program, raut, dekorace, zajistit oddávajícího apod. Vše probíhá na základě konzultací. První schůzka je vždy nezávazná a zdarma, kde se snoubenci dozvědí více informací, pokud budou mít o služby zájem, je agenturou odhadnuta cenová nabídka.

Svatba je smíšená. Manžel je Tunisán a nevěsta českého původu. Svatba se bude konat 20.8.2022 ve sklepě Na Vyhlídce. Svatební balíček je navrhnout pro 25 osob.

Přípitek a ostatní alkohol

Novomanželé budou mít přípitek pro 22 osob, jelikož někteří hosté si alkohol pít nepřejí, z důvodu muslimského náboženství. Na přípitek je servírován FRIZZ Trpělka & Oulehla (kalkulace přípitku viz. tabulka č. 4), pro osoby nepijící alkohol je servírována nealkoholická limonáda. Ze stejného vinařství mají novomanželé vybrané víno (kalkulace viz. tabulka č. 3).

Konzumace alkoholu tohoto balíčku je vyřešen tak, že ženich poskytne 4 litry vlastní Whisky. Na baru je široký výběr destilátů. Po vyčerpání daného rozpočtu 6 000,- , je nutné informovat novomanželé, zda můžeme navýšit rozpočet na jejich účet, nebo si hosté alkoholické nápoje budou hradit sami (kalkulace viz tabulka č. 4).

Důležitost je informovat novomanželé v průběhu večera o daném budgetu na alkoholické nápoje. Pokud se jedná o točené pivo, tak na svatbě na přání ženicha není. Je možné nachystat na bar menší množství piva v lahvích pro hosty.

Tabulka č. 3 Vyúčtování vín

Víno - Trpělka & Oulehla	MJ	Počet MJ	Cena s DPH/jedn.	Cena celkem s DPH
Léto 2020	ks	6	135,00 Kč	810,00 Kč
Pálava 2019	ks	6	206,00 Kč	1 236,00 Kč
Sauvignon 2019	ks	6	182,00 Kč	1 092,00 Kč
Merlot 16, pozdní sběr	ks	6	352,00 Kč	2 112,00 Kč
Frankovka prém.cuvée	ks	3	230,00 Kč	690,00 Kč
Modrý Portugal, suché	ks	3	121,00 Kč	363,00 Kč
Pinot Gris, suché	ks	4	146,00 Kč	584,00 Kč
Svatovavřínecké	ks	6	182,00 Kč	1 092,00 Kč
Celkem				7 979,00 Kč

Catering

Kalkulace veškerého cateringu včetně dopravy mobiliáře, obsluhy, instalace mobiliáře a dekorativní zakrytí stanu viz. tabulka č. 4.

Během celého svatebního dne mohou hosté neomezeně konzumovat nealkoholické nápoje jedná se o vodu v karafách, limonádu, džus (jablko, pomeranč), Coca-cola, sprite, tonik, fanta, káva a čaj.

Obsluha je kalkulována 200,- za hodinu. Předpokládaná částka za obsluhu je 5 000,- ale může se lišit. Záleží na počtu hodin. Dvě osoby z obsluhy jsou zdarma jako dárek pro vás. Rozpis časového harmonogramu obsluhy:

- 13:00-16:00 hod. (3 osoby)
- 16:00-03:00 hod. (2 osoby)

Svatební hostina má tradiční svatební tříchodové menu:

- Předkrm-hovězí roastbeef se salátkem ze zelené čočky
- Polévka-slepičí vývar, domácí nudle (játrové knedlíčky nejsou z důvodu smíšeného původu), zelenina
- Hlavní chod-bufet je složen z české i africké kuchyně

V podvečerních hodinách je nachystán druhý bufet ze svatebního dne, jedná se o menu:

- Kanapky & finger food-s mozzarellou a rajčaty, s roastbeefem, se sýrovou náplní, se zeleninou
- Variace evropských delikates a moravských farmářských sýrů-levandulový sýr z farmy Pálava, horský sýr ze sýrárny Taurus, pastevecký sýr ze sýrárny Taurus, olivy, sušená rajčata, dýňové chutney, Grissini, Bresaola
- Grill-hovězí flank steak, marinovaná krkovička, grilovaná zelenina, grilovaný hermelín, kuřecí satay s teriyaki omáčkou, brambory, krutí prso na bylinkách, grilovaná pita, selekce dresinků a omáček
- Salátový bar-kuskus salát Tabouleh, celerovo-jablečná remuláda, coleslaw, caesar salát s česnekovými krutony, salát s cizrnou a sušenými rajčaty, výběr pečiva

Večer je připraveno noční pohoštění:

- Bufet-smažené kuřecí mini řízky, hovězí guláš, pizza, tartar z lososa, výběr pečiva

Tabulka č. 4 Vyúčtování cateringu

CATERING	MJ	Počet MJ	Cena s DPH/jedn.	Cena celkem s DPH
VÝNOSOVÉ MENU	por.	25	590,00 Kč	14 750,00 Kč
SLAVNOSTNÍ BUFETOVÉ MENU	por.	25	690,00 Kč	17 250,00 Kč
NOČNÍ POHOŠTĚNÍ	por.	20	380,00 Kč	7 600,00 Kč
PŘÍPITEK	por.	22	80,00 Kč	1 760,00 Kč
ALKOHOL BAR	por.	1	3 530,00 Kč	3 530,00 Kč
SOFT BAR	ks	25	290,00 Kč	7 250,00 Kč
MOBILIÁŘ - INSTALACE & DEINSTALACE	ks	1	3 000,00 Kč	3 000,00 Kč
DEKORATIVNÍ ZAKRYTÍ STANU	ks	1	3 500,00 Kč	3 500,00 Kč
OBSLUHA	hod.	35	200,00 Kč	7 000,00 Kč
DOPRAVA MOBILIÁŘE	km	95	16,00 Kč	1 520,00 Kč
CELKEM				67 160,00 Kč

Mobilní vybavení a nájem

Sklep Na Vyhlídce je oblíbeným místem kvůli svatbám pod širým nebem. Svatba venku vyžaduje určité speciální vybavení. Výzdoba sklepu Na Vyhlídce a korsáže pro ženicha i hosty jsou v ceně nájemného. Svatební květinu si hradí nevěsta ve svém vybraném květinářství, pokud tomu bude jinak, lze doobjednat v našich službách.

Tabulka č. 5 Vyúčtování mobilního vybavení

Služby	MJ	Počet MJ	Cena s DPH/jedn.	Cena celkem s DPH
Stůl 150cm	ks	4	242,00 Kč	968,00 Kč
Zlatá svatební židle	ks	25	85,00 Kč	2 125,00 Kč
Stůl 180x80cm	ks	1	145,00 Kč	145,00 Kč
Ubrus na dárky	ks	1	182,00 Kč	182,00 Kč
Nájem	ks	1	22 000,00 Kč	22 000,00 Kč
Celkem				25 420,00 Kč

Celková cena za služby

V tabulce je definována celková cena za veškeré služby. Jelikož novomanželé mají vlastní cukrářku, která jim nachystá dort a doveze sladké, cukrářka není zahrnuta v celkové částce, taktéž ani DJ nebo živá hudba. Hudbu, sladký bufet, květiny, popřípadě jiné služby je možné doobjednat maximálně 14 dní před svatbou. Pokud tak ženich s nevěstou učiní, bude vyúčtování navýšeno o danou částku za konkrétní službu.

Tabulka č. 6 Celková cena za služby

CENA CELKEM SLUŽBY	
CATERING+SLUŽBY+VÍNO	100 559,00 Kč

Kalkulace dodatečných položek

V tabulce jsou ceny za služby a dekorace, které agentura může půjčit, prodat nebo poskytnout na přání klienta.

Tabulka č. 7 kalkulace ostatních položek

Položka	Cena půjčového	Cena za kus
Bedýnka dřevěná na dary	50,00 Kč	100,00 Kč
Keramické srdce na prstýnky	35,00 Kč	120,00 Kč
Voály	50,00 Kč	100,00 Kč
Myrty se stuhou		12,00 Kč
Kytice nevěsta		1 850,00 Kč
Korsáž ženich		235,00 Kč
Kytice svědkyně a družiček		320,00 Kč
Stojan s harmonogramem	850,00 Kč	
Tisk na folii se jmény		800,00 Kč
Zeleň na stojan		600,00 Kč
Lucerna velká	80,00 Kč	
Lucerna střední	40,00 Kč	
Slavobrána s voálem	1 000,00 Kč	
Stolek bílý	200,00 Kč	
Rám bílý a zlatý	200,00 Kč	
Propriety fotokoutek		180,00 Kč
Relax zona, deky, polštáře	500,00 Kč	
Váza	10,00 Kč	
Svíčky plovoucí		50,00 Kč
Ubrousky		7,00 Kč
Eukalyptus se jmenovkou do ubrousku		15,00 Kč
Označení stolu na dary	50,00 Kč	
Etažér	100,00 Kč	
Sada etažérů	600,00 Kč	
Služba agentury		20 000,00 Kč
Video		11 000,00 Kč
Doprava	- Kč	- Kč
Úklid dekorací druhý den		2 000,00 Kč
Fotograf		15 000,00 Kč
DJ		10 000,00 Kč
Živá kapela		20 000,00 Kč
Vizážistka a stylistka		10 000,00 Kč
Záloha na termín		15 000,00 Kč

Vzhledem k rozdílnosti byla zvolena forma bufetu, která umožní využít jednotlivým hostům rozmanitý výběr pokrmů a nápojů. Svatební balíček obsahuje také další navazující služby, které jsou uvedeny v nabídce a zaneseny do kalkulace. Finální cena pro snoubence činí 100 559,- Kč.

ZÁVĚR

Cílem této bakalářské práce bylo zvolit vhodnou metodiku a porovnat svatební služby rozdílných kultur. Svatební hostiny byly definovány na základě analýzy mezi vybranými kontinenty.

První část bakalářské práce zobrazuje popis základních pojmů teoretické části, jako jsou svatba, zasnoubení a svatební tradice nebo gastronomie s využitím citovaných zdrojů.

Dále bylo pojednáno o charakteristice části analytické neboli praktické, kde byla provedena analýza a komparace světových gastronomií z vybraných kontinentů a států. Hlavním obsahem této práce bylo zkoumat nejrůznější souvislosti mezi svatební gastronomií a tradicemi. Na základě analýzy jsem zjistila, že mnoho rituálů Česká republika převzala ze zahraničních kultur, a to včetně jídla a pití jako je například sladký bufet nebo raut. Z této podrobné analýzy byly připraveny podklady pro další úsek bakalářské práce – část návrhová. Tato část byla věnována sestavení nabídky balíčku svatby na klíč pro pár z odlišných národností. Balíček byl konkrétně připraven pro snoubenku z Česka a snoubence z Tunisu. Byla aplikována cenová nabídka cateringu jak pro českou klientelu, tak i pro klientelu africkou. Dále jsem se zabývala problematikou sloučení dvou kultur na konkrétní svatbě, ke které typicky dochází při sňatku snoubenců z jiných států. Největší překážkou bylo poskládat správný výběr jednotlivých pokrmů a alkoholických nápojů tak, aby ani jedna ze zúčastněných kultur nebyla nijak zneuctěna.

Součástí svatebního balíčku je zajištění kvalitních služeb od kvalifikovaných profesionálů, kteří zaručují svým individuálním přístupem svatbu bez zbytečných starostí a časové náročnosti. Novomanželé tak budou mít čas pouze na sebe a mohou se naplno věnovat pouze svým hostům. V bakalářské práci jsem dospěla ke zjištění, že trend pořádání a koordinace svateb se dostává už i do cestovních kanceláří, které začínají nabízet svatby na klíč konané v zahraničí.

Autorka předpokládá že se do budoucna svatební agentury včetně cateringu v České republice budou postupně přizpůsobovat klientele mnohonárodnostní ale se zachováním z části české gastronomie. Důležité je, aby koordinátoři a poskytovatelé svatebních služeb dbali na respektování kultur dané národnosti pro kterou svatbu zajišťují. Po prostudování velkého

množství materiálu byly zmapovány odlišnosti jednotlivých kultur v části návrhové, kdy byl vypracován balíček svatby na klíč pro splnění kritérii této bakalářské práce.

POUŽITÉ KNIŽNÍ ZDROJE

- [1] REJZEK, Jiří. *Český etymologický slovník*. Voznice: LEDA, 2001. 752 s. ISBN 978-80-7335-393-3
- [2] FROLEC V., *Svatební obřad a životní způsob*. In *Svatební Obřad: Současný stav a proměny*, Brno: Block, 1983, ISBN 47-018-83
- [3] SLUKOVÁ, Andrea. *Svatba: průvodce pro začátečníky i pokročilé*. Praha: Grada, 2001. ISBN 80-247-9064-5.
- [4] JANEČKOVÁ, Patricia. *Jak se dělá svatba*. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5817-6.
- [5] Havlík, Tomáš. Svatební hostina, její tradice a pravidla | Svět svateb.cz. Plánování svatby pro malé i velké, plnější i tenké | Svět svateb.cz [online]. Copyright © Copyright 2008 [cit. 22.04.2021]. Dostupné z: https://www.svetsvateb.cz/wp-content/uploads/2016/10/svatebni_ebook_8_kapitol_aktualizace_10_2016.pdf
- [6] KOPECKÝ, Josef. *Slovácká svatba na Podluží*. V Praze: [s.n.], 1898.
- [7] M. Petrusek a kol., *Velký sociologický slovník I.*, str. 547n. ISBN 80-7184-310-5
- [8] BERGER, Peter Ludwig; LUCKMANN, Thomas. *Sociální konstrukce reality: pojednání o sociologii vědění*. 1. vyd. vyd. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, ISBN: 80-85959-46-1
- [9] BUREŠOVÁ, Pavla. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-7478-498-9.

POUŽITÉ INTERNETOVÉ ZDROJE

- [10] *Svatební inspirace* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.svatebni-inspirace.cz/tradice.aspx?fbclid=IwAR2HGeZd3pZvPdLEjs84Y61WPKeSXdumUTwesSy7QveENThK41CEenwfmn8>
- [11] Proč jsou svatební šaty bílé a další svatební zvyky a obyčeje | Svatební magazín. Svatební magazín – Informace a zajímavosti ze svatebního světa [online]. Copyright © 2021 Svatební magazín [cit. 09.11.2021] <http://www.svatebni-magazin.cz/proc-jsou-svatebni-saty-bile-a-dalsi-svatebni-zvyky-a-obyceje/>
- [12] BASS-KRUEGER, MAUDE. *Proč jsou bílé aneb vše, co musíte vědět o svatebních šatech* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.vogue.cz/clanek/svatby/maude-bass-krueger/proc-jsou-bile-aneb-vse-co-musite-vedet-o-svatebnich-satech>
- [13] SATINE. *Svatební zvyky a tradice – Evropa* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.rodina21.cz/laska-je-laska/svatebni-zvyky-a-tradice-evropa/>
- [14] *Svatební obřad a zvyky v zahraničí* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.svatebni-raj.cz/clanek/svatebni-obrad-a-zvyky-v-zahranici.html>
- [15] VADOVÁ, Michaela. *Africké svatební tradice* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.mgmagazine.cz/ostatni/africke-svatebni-tradice.html>
- [16] Svatba v Egyptě: funkce, tradice a zvyky, fotografie [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://cs.public-welfare.com/4171522-wedding-in-egypt-features-traditions-and-customs-photos>
- [17] Rozhovor s Petrou Kaplanovou o egyptské svatební tradici | HedvabnaStezka.cz. HedvabnaStezka.cz | cestování, poznávání, dobrodružství [online]. Copyright © HedvabnaStezka.cz 2021 [cit. 16.11.2021]. Dostupné z: <https://www.hedvabnastezka.cz/rozhovor-s-petrou-kaplanovou-o-egyptske-svatebni-tradici/>
- [18] SATINE. *Svatební zvyky a tradice – Afrika (1. díl)* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.rodina21.cz/laska-je-laska/svatebni-zvyky-a-tradice-afrika-1-dil/>
- [19] SATINE. *Svatební zvyky a tradice – Asie* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.rodina21.cz/laska-je-laska/svatebni-zvyky-a-tradice-asie/>

- [20] Svatební zvyky a tradice z celého světa | Blog Invia.cz. Invia.cz - Vaše dovolená 2022, Nejširší výběr zájezdů od 300 CK [online]. Copyright © Azekhoria benjamin [cit. 24.01.2022]. Dostupné z: <https://www.invia.cz/blog/svatebni-zvyky-a-tradice-z-celeho-sveta/>
- [21] Proč přenáší ženich nevěstu po obřadu přes práh - Svatba na zámku. *Svatba na zámku - jako pro princeznu* [online]. Copyright © 2018 [cit. 24.01.2022]. Dostupné z: <https://www.svatbanazamku.eu/proc-prenasi-zenich-nevestu-pres-prah/>
- [22] Svatební tradice – prastaré, novější, české i zahraniční | Ženy.cz. Ženy.cz - Magazín pro ženy, které hýbou světem | Ženy.cz [online]. Copyright © 2001 [cit. 24.01.2022]. Dostupné z: <https://www.zeny.cz/svatebni-tradice>
- [23] Originální poděkování rodičům na svatbě – Proslov, dopis, dárek či báseň?. *Svatbona.cz - Inspirace pro svatbu* [online]. Dostupné z: <https://www.svatbona.cz/originalni-podekovani-rodicum/>
- [24] Jak se krájí svatební dort? | Svatba.cz. Naplánujte si svatbu online | Svatba.cz[online]. Copyright © [cit. 24.01.2022]. Dostupné z: <https://svatba.cz/blog/svatebni-dort-sladke/jak-se-kraji-svatebni-dort>
- [25] Chinese Wedding Traditions – CHCP. [online]. Copyright © Copyright 1996 [cit. 24.01.2022]. Dostupné z: <https://web.archive.org/web/20210518172716/http://chcp.org/virtual-museum-library/chinese-wedding-traditions/>
- [26] MISHIMA, Shizuko. *Tradiční japonské shinto-styly svatby* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://cs.traasgpu.com/tradicni-japonske-shinto-styly-svatby/>
- [27] KAPOUNKOVÁ, Eva. *Prsten na nohu nebo zákaz úsměvů: Svatební tradice v jiných kulturách* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://svatebniblog.cz/diy-a-tipy/svatebni-tradice-v-jinych-kulturach/>
- [28] SATRAPOVÁ, Silvie. *Evropské vs. americké svatební tradice?* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: https://svatbee.com/cs/___trashed-2/

- [29] MÁDLOVÁ, Martina. *Svatební závoj: jaký je jeho význam a proč ho nevěsty nosí již po staletí?* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.weddingmag.cz/svatebni-zavoj-jaky-je-jeho-vyznam-a-proc-ho-nevesty-nosi-jiz-po-staleti/>
- [31] *Italské svatební tradice* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.beremesevitalii.cz/l/italske-svatebni-tradice/>
- [32] *Americká svatba - hvězdy, pruhy a steak!* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://svatba.cz/blog/zabava-na-svatbu/americka-svatba-hvezdy-pruhy-a-steak>
- [33] *Když svatba, tak podle tradic!* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.femina.cz/kdyz-svatba-tak-podle-tradic/>
- [34] *Nové, nejen americké, zvyky na českých svatbách* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.nove-svatebni-saty.cz/index.php?volba=clanky&a=nove-nejen-americke-zvyky-na-ceskych-svatbach>
- [35] *Svatební hostina* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.svatbona.cz/stitek/svatebni-hostina/>
- [36] *Svatební dobroty ve světě? Dort prosáklý lihem, kozi maso a nazdobený chléb...* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://fresh.iprima.cz/svatebni-dobroty-ve-svete-dort-prosakly-lihem-kozi-maso-nazdobeny-chleb>
- [37] *Česká svatební hostina - tradiční versus moderní pojetí* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/news-articles/ceska-svatebni-hostina-v-tradicnim-a-modernim-poje>
- [38] Francie: Místní kuchyně [online]. [cit. 2022-02-18]. Dostupné z: https://www.invia.cz/francie/mistni-kuchyne/?gclid=Cj0KCQiApL2QBhC8ARIsAGMm-KFpZgEauZFiwyBb8D8TxLyZBSC-RR4dsWbwWC5bGGsUejinnKIEYcaAj-hEALw_wcB&fbclid=IwAR0D6Xpfjt5L65AAPy_nuACyl8PEQUjUC3is6505fb1_f9C67ABJMTyr6wo
- [39] Řecká kuchyně - Řecko - CK FISCHER. Dovolená a zájezdy CK FISCHER [online]. Dostupné z: <https://www.fischer.cz/recko/kuchyne>

- [40] Italská gastronomie, regionální speciality | CK Mundo. Aktivní dovolená - zájezdy cestovní kanceláře Mundo [online]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/italie/jidlo>
- [41] *Španělsko: Místní kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.invia.cz/spanelsko/mistni-kuchyne/>
- [42] La guía para viajar - Astelus [online]. Dostupné z: <https://astelus.com/cs/Španělské-tradice/>
- [43] *Ukrajinská kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/ukrajina/kuchyne>
- [44] *Svatební tradice aneb jak si pojistit lásku a štěstí v manželství* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.eppi.cz/napoveda/tipy/svatba/svatebni-tradice>
- [45] MARTINEZ, Luis. *7 typických mexických pokrmů, které musíte vyzkoušet* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: https://www.actualidadviajes.com/cs/platos-tipicos-de-mexico/?utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter
- [46] *Mexiko: Místní kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.invia.cz/mexiko/mistni-kuchyne/>
- [47] HEŘTOVÁ, Dagmar. *Tradiční britská kuchyně, to jsou dokonale sladěné chutě a talíře s vydatnými pokrmy* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: Tradiční britská kuchyně, to jsou dokonale sladěné chutě a talíře s vydatnými pokrmy
- [48] *Jihoafrická republika: Místní kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.invia.cz/jihoafrika-republika/mistni-kuchyne/>
- [49] HAVELKA, Ondřej. *Průvodce africkou gastronomií aneb dva roky hladovění na cestě Afrikou* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.hedvabnastezka.cz/pruvodce-africkou-gastronomii-aneb-dva-roky-hladoveni-na-cestech-afrikou/>
- [50] KUKLOVÁ, JANA. *Svatební jídla ve světě: jako výslužka mandle a místo dortu chléb* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.hedvabnastezka.cz/pruvodce-africkou-gastronomii-aneb-dva-roky-hladoveni-na-cestech-afrikou/>

- [51] *Asijská kuchyně – základní principy* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.unileverfoodsolutions.cz/inspirace-pro-kuchare/Svetove-kuchyne/Asijska-kuchyne/Asijska-kuchyne-zakladni-principy.html>
- [52] *Pokrmý, dezerty a další typická jídla v čínské gastronomii* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://astelus.com/cs/typické-čínské-pokrmý/>
- [53] *Thajsko: Místní kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.invia.cz/thajsko/mistni-kuchyne/>
- [54] *Indické jídlo – stravování: Jídlo v Indii* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.indie-nepal.cz/uzitecne-rady/indicke-jidlo-stravovani>
- [55] *13 jídel, která musíte ochutnat v Japonsku* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.ikoktejl.cz/lide-a-priroda/13-jidel-ktera-musite-ochutnat-v-japonsku/>
- [56] *USA: Místní kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.invia.cz/usa/mistni-kuchyne/>
- [57] ZELNITIUSOVÁ, Lenka. *Candy bar: Sladká svatební záležitost!* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.mgmagazine.cz/dorty-jidlo/candy-bar-sladka-svatebni-zalezitost.html>
- [58] *Francouzská kuchyně* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/francie/kuchyne>
- [59] Co je to předmanželská smlouva a jaké jsou její důsledky? - Měšec.cz. Měšec.cz - váš průvodce finančním světem [online]. Copyright © 1998 [cit. 24.03.2022]. Dostupné z: <https://www.mesec.cz/clanky/co-je-to-predmanzelska-smlouva-a-jake-jsou-jeji-dusledky/>
- [60] *České svatební tradice a zvyky – znáte je všechny?* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.viralsvet.cz/ceske-svatebni-tradice-a-zvyky-znate-je-vsechny/>
- [61] SVITÁKOVÁ, Vladimíra. *Vietnamská kuchyně, jedna z nejpestřejších a nejzdravějších kuchyní světa. Máte chuť?* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.radynacestu.cz/magazin/vietnamska-kuchyne/>

- [62] *Jídlo ve Vietnamu. 10 pokrmů které by jste měli ochutnat.* [online]. [cit. 2022-03-22].
Dostupné z: <https://www.vietnamck.cz/blog-cz/jidlo-ve-vietnamu>
- [63] VU, Huy. *Sesame Balls Recipe (Vietnamese Bánh Cam) Huy Vu Updated 2/17/* [online].
[cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.hungryhuy.com/banh-cam-banh-ran-recipe-vietnamese-fried-sesame-balls/>
- [64] VÁCLAVÍK, Milan. *Hadí víno - hadi, ještěrky a ptáci naložení v alkoholu. Alkohol, kde chce „panák“ odvahu.* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z:
[https://www.cestyschuti.cz/post/hadí-víno-hadi-ještěrky-a-ptáci-naložení-v-alkoholu-alkohol-kde-chce-panák-odvahu](https://www.cestyschuti.cz/post/hadi-vino-hadi-ještěrky-a-ptáci-naložení-v-alkoholu-alkohol-kde-chce-panák-odvahu)
- [65] HŮLKOVÁ, Barbora Klement. *Japonská kuchyně aneb Bez jídla Japonsko nepoznáte* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z:
<https://www.radynacestu.cz/magazin/japonska-kuchyne-aneb-bez-jidla-japonsko-nepoznate/>
- [66] *Sushi pod lupou* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z:
<https://www.susi.cz/blog/zajimavosti/sushi-pod-lupou/>
- [67] ŽIŽKOVÁ, Barbora. *Alkohol v Japonsku: první, druhé i třetí pivo, proslulé rýžové víno a whisky, která vyrovná té irské* [online]. [cit. 2022-03-22]. Dostupné z:
<https://www.radynacestu.cz/magazin/alkohol-v-japonsku/>

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

Tabulka č. 1 Srovnání svatební gastronomie v Evropě

Tabulka č. 2 Srovnání svatební gastronomie ve vybraných zemích světa

Tabulka č. 3 Vyúčtování vín

Tabulka č. 4 Vyúčtování cateringu

Tabulka č. 5 Vyúčtování mobilního zařízení

Tabulka č. 6 Celková cena za služby

Tabulka č. 7 Kalkulace ostatních položek

SEZNAM ZKRATEK

ČR – Česká republika

USA – United States of America (Spojené státy americké)

Atd. – a tak dále

Např. – například

Apod. – a podobně

Etc. – et cetera (a tak dále)