

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Gastronomie, hotelnictví a turismus

Pavel KAPLAN

Tradiční česká gastronomie v restauracích

Traditional Czech Gastronomy in Restaurants

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., dr. h. c

Brno, 2016

Identifikační údaje práce

Jméno a příjmení autora: Pavel Kaplan

Název bakalářské práce: Tradiční česká gastronomie v restauracích

Název bakalářské práce v AJ: Traditional Czech Gastronomy in Restaurants

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., dr. h. c.

Rok obhajoby: 2017

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Ústav gastronomie

Akademický rok: 2016/2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Pavel Kaplan

Osobní číslo: 11562006

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (GHT)

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

TÉMA PRÁCE: Tradiční česká gastronomie v restauracích

TÉMA PRÁCE V AJ: Traditional Czech Gastronomy in Restaurants

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

- Pojednejte o historii výživy (historii)
- Charakterizujte tradiční českou gastronomii a novodobé pojetí tradiční gastronomie v ČR.
- Které systémy podporují českou gastronomii

2. Praktická část BP:

- V rámci dotazníkové analýzy charakterizujte nejčastější gastronomické orientace v restauračních zařízeních na tradiční české pokrmy. Které pokrmy jsou považovány za tradiční české pokrmy. Z provedené analýzy dotazníkového šetření vyvoďte návrhy a závěry směrem ke zvýšení konzumace českých pokrmů v restauracích.

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] Slow food Prague [online], [cit. 2012-01-20]. Dostupné z:
<http://www.slowfood.cz/>.

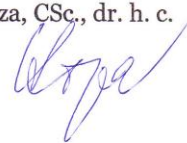
[2] PETRINI, Carlo. Slow food nation: the creation of a new gastronomy. New York:
Distributed in the U.S. by trade by Random House, 2007. ISBN 0847829456.

[3] Czech Specials [online], Czech Tourism [cit. 2012-01-20]. Dostupné z:
<http://www.czechspecials.cz/>.

[4] JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie a František JANKŮ. Klasická česká kuchařka:
kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. Praha: XYZ, 2013. ISBN 978-80-7388-710-0.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., dr. h. c.
Ústav gastronomie

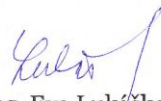


Datum zadání bakalářské práce: 2. května 2016

Termín odevzdání bakalářské práce: 14. dubna 2017

V Brně dne: 2. května 2016

VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
L.S.
Bosonožská 9, 602 00 Brno



Ing. Eva Lukášková, Ph.D.
vedoucí ústavu



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

Anotace

Tato bakalářská práce s názvem Tradiční česká kuchyně v restauracích v teoretické části pojednává o historii výživy v České republice a charakterizuje tradiční českou gastronomii a novodobé pojetí tradiční gastronomie v ČR. Dále se v praktické části pojednává o systémech podporujících českou gastronomii a jejich využití v současné době. V praktické části práce byly zrealizovány dotazníky pro restaurátory a pro návštěvníky restaurací. Detailně jsou popisovány jednotlivé dotazy a jejich výsledky jsou zaznamenány pomocí grafů. U některých výsledků byly zaznamenány návrhy na zlepšení. Návrhy na zlepšení více popisuje návrhová část.

Klíčová slova

Tradiční česká kuchyně, historie, porovnání gastronomie, česká gastronomie

Anotation

This bachelor thesis titled Tradition czech cuisine in restaurants is about nutrition history in Czech Republic and characterizes traditional czech cuisine and modern conception of traditional czech cuisine in Czech Republic. Also discusses about support systems for czech gastronomy and its use in the current time.. In practical part were done questionnaires for restaurateurs and for restaurants guests. Individual queries are described in detail and its results are recorded by charts. At some results were recorded suggestions for improvement. Suggestions for improvement are described more in the proposal part.

Key words

Traditional czech cuisine, history, comparison of gastronomy, czech gastronomy

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Tradiční česká gastronomie v restauracích* vypracoval samostatně pod vedením *prof. Ing. Ignáci Hozí, CSc., dr. h. c.* a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 28.3.2017

.....

vlastnoruční podpis autora

Poděkování

Na tomto místě bych rád poděkoval panu prof. Ing. Ignáci Hozovi, CSc. za cenné informace, které mi předal a díky kterým vznikla tato bakalářské práce. Dále bych chtěl poděkovat rodině za podporu.

OBSAH

Obsah	8
Úvod.....	8
I. TEORETICKÁ ČÁST	9
1 Vývoj české gastronomie.....	10
1.1 14. století.....	10
1.2 15. a 16. století.....	11
1.3 17. století.....	12
1.4 18. a 19. století.....	12
1.5 1. republika	12
1.6 Česká kuchyně během druhé světové války	14
1.7 Kuchyně za socialismu	15
1.8 Gastronomie po roce 1989.....	17
2 Novodobé pojetí české kuchyně	17
2.1 Charakteristika tradiční české kuchyně	20
3 Regionální tradice	20
3.1 Jihočeská kuchyně	20
3.2 Kuchyně na Vysočině	21
3.3 Kuchyně na jižní Moravě.....	21
3.4 Kuchyně na východní Moravě.....	21
3.5 Kuchyně Moravskoslezska	22
3.6 Kuchyně na Královéhradecku.....	22
3.7 Kuchyně Karlovarska	23
3.8 Kuchyně Severočeského kraje	23
3.9 Kuchyně Plzeňska.....	23
3.10 Pražská kuchyně	24
4 Projekty na podporu tradiční gastronomie.....	24
4.1 Slow Food	24

4.2	Czech Specials	25
4.3	Truefood.....	26
4.4	Farmářské trhy	26
4.5	Tradiční kuchyně a víno	30
II.	PRAKTICKÁ ČÁST	32
5	Metodika	33
5.1	Sestavení dotazníku	33
5.2	Způsob získávání dat	33
6	Výsledek výzkumu	34
7	Výsledky dotazování restaurátérů.....	36
7.1	Lokalita restaurace	36
7.2	Gastronomická orientace	37
7.3	Původ hostů.....	39
7.4	Příležitost servírování tradiční české kuchyně.....	40
7.5	Typ servírování tradičních českých pokrmů.....	41
7.6	Častost servírování tradičních českých pokrmů	42
7.7	Typ používaných surovin.....	44
7.8	Povědomí o projektech Slow Food a Czech Specials.....	45
7.9	Náročnost české kuchyně na přípravu a její ekonomičnost.....	47
7.10	Užívání konvenienčí	48
7.11	Průměrná cena pokrmu v restauraci.....	49
7.12	Který pokrm je pro českou kuchyni nejtradičnější	50
8	Výsledky dotazování hostů.....	51
9	Návrhová část a diskuze	54
	ZÁVĚR	56
	SEZNAM GRAFŮ	63
	PŘÍLOHY	64

ÚVOD

Gastronomie je dynamický obor, který se vyvíjí v souladu s rozvojem moderních technologií. Tyto nové postupy s sebou přináší celou řadu trendů. Jak ovšem tyto trendy ovlivňují tradiční českou gastronomii? Jen některé trendy nacházejí v české kuchyni odezvu. Jen některé z nich jsou vůbec do české kuchyně aplikovatelné. Většina těchto postupů se vyvíjela v zahraničí a je pouze na profesionálních kuchařích, jak dokáží nové poznatky aplikovat. Důležité není zakomponovat moderní postup do národní kuchyně na úkor požitku, postup by měl vždy přinést něco nového a prospěšného.

Úkolem práce je přiblížení a popsání české tradiční gastronomie, její historie a krajových zvláštností, ale také analýza reálných skutečností z restaurací.

K ověření situace z pohledu restaurátérů i zákazníků slouží dotazník. Ten se skládá z jednoduchých otázek, které se u hostů zaměřují na preferovaná jídla. Dotazník pro restauratéry je mnohem komplexnější. Věnuje se nejen podávaným pokrmům, ale také kvalitě surovin, ze kterých jsou pokrmy připravovány.

V teoretické části jsou popsány nové trendy v gastronomii, tedy současná vlna farmářských trhů, ale také organizace Slow Food a Czech Specials. Tématice dvou jmenovaných organizací je věnována i část dotazníku pro restauratéry. Jedním z cílů výzkumu je i ověření, nakolik jsou tyto organizace v gastronomickém světě známé.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 VÝVOJ ČESKÉ GASTRONOMIE

Gastronomie se vyvíjí od prvních momentů osídlení našeho území. Jako i v jiných historických otázkách, i v gastronomii měla svůj vliv zvláštní poloha Čech na důležité křižovatce obchodních cest spojující nejen Evropu, ale i Asii. Tato poloha poskytovala české gastronomii rozmanitou škálu surovin, ať se jedná o polní plodiny, ovoce, zeleninu, zvěř i houby.[1]

Gastronomie se tak vyvíjela díky přijímání vlivů různých etnik a jejich dalším rozvojem na základě místní tradice. Je přirozené, že nejvíce vlivů přejímala ze sousední kuchyně Německa a Rakouska. Konečně po dlouhé době naší historie se jednalo o území se stejnou vládou. Docházelo k přejímání nejen způsobů úpravy pokrmů, ale také celých receptů, které byly dále pozměňovány. Musíme si uvědomit, že psaní českých kuchařských knih je až záležitostí 19. století.

Nebyl to ovšem pouze německý vliv, který se silně projevil. Najdeme také stopy vlivů kuchyně židovské, italské, španělské, ruské nebo maďarské.[1] Samozřejmě česká kuchyně neunikla vlivu Francie, která po dlouhou dobu udávala tón světové kuchyni. Podobnost zde najdeme především na úrovni technologií. Praha byla po celou dobu své existence metropolí, proto zde bylo možné najít potraviny exotického původu, právě díky zmíněným obchodním cestám, ale ty byly dostupné pouze pro movitou vrstvu.[1]

1.1 14. století

Většina populace byla odkázána na místní produkci. Běžná strava se tak sestávala především z hovězího, vepřového, zvěřiny, ryb, ovoce, obilnin, zeleniny a mléka.[2]

Velkou výjimkou byla Praha, kde bylo možné nakupovat i potraviny ze zahraničí. Bohužel pro studium tohoto období nemáme dostatek písemných podkladů. Z dostupných informací je ovšem možné vyčíst, že častá byla příprava polévek, kaší nebo omáček. Dochované jsou poznatky k dobovému masnému trhu, kde byly dostupné klobásy, jitrnice i z krve připravovaná jelita.[2]

Ze struktury povolání a jejich zastoupení v populaci je jasně patrné, jak důležitým komponentem byla mouka. Hlavní část produkce pekařů i domácností byl chleba, ale také sladké pečivo, jako jsou koláče, makovce nebo vdolky. Pro určitý typ pečiva existoval specifický výrobce.[3] Ze záznamů je možné vyčíst i přípravu „varmuží“, což je obdoba dnešního závinu. Častou součástí jídelníčku byl také sýr. Odlišností oproti současnosti byla

také vysoká spotřeba ryb. Gastronomie byla daleko více ovlivněná náboženstvím. Ryby a vodní živočichové byli jediným masným výrobkem, který byl povolen během půstu. Tedy každý pátek. Bylo také obvyklé servírovat více chodů, za průměr byla považována čtyři jídla. Nicméně záznamy se týkají pouze elity společnosti, nikoliv její většiny.[2]

1.2 15. a 16. století

K změnám dochází především díky zvýšení kontaktu se zahraničím. Nové kulturní vztahy se projeví i v oblasti stravování. Cizinci seznámili místní prostředí s celou řadou nových pokrmů, tím místním obyvatelům představili i nové technologické postupy a způsob práce s méně známými surovinami. V Praze se ujal zvyk týdenního nákupu masa pro celou domácnost, obvykle se jednalo o sobotu. Většinou bylo maso v jídelníčku zastoupeno vepřovým a hovězím, ale řada domácností měla přístup také ke zvěřině, především k jelenímu masu. Častá byla také drůbež, kterou si obvykle domácnost chovala sama – jednalo se o kapouny, kuřata a husy.[4]

Pokud byla možnost lovu, pak byly součástí kuchyně i kachny, koroptve nebo bažanti. S chovem drůbeže souvisí i konzumace vajec. Bohatá byla i škála mléčných výrobků, která zahrnuje různé druhy sýra, ale i máslo a tvaroh. Pro toto období již je možné mapovat i oblíbené druhy ryb. Jedná se o kapry, parmy, úhoře, sumce, okouny a raky. Setkat se můžeme i se slanečky a treskami, dováženými z přímořských oblastí. Pekaři užívají jak světlou, tak tmavou mouku. Typickými pro toto období jsou calty (ploché kulaté pečivo), vladyně (v podobě noků nebo nudlí) a družbance (zvláštní druh koláčů). Dále se setkáme s častou přípravou krup a hrachu. Ten je podáván se slaninou, nebo jiným masem. K ovoci se nově přidávají i meruňky a broskve. Dostupným se stává i koření, především pepř, šafrán nebo skořice. Do kuchyně se také dostává citrón.[5]

Součástí gastronomie se stává také estetika, pozornost je věnována i zdobení pokrmů. Bohužel ovšem dochází ke ztrátám staročeských názvů i jmen, to souvisí se stále častějším užíváním německého jazyka. Některé tyto změny zůstaly v našem gastronomickém slovníku zachovány do dnes. Příkladem může být původní označení šiška, pro dnes známý knedlík.[2]

Pro 15. století máme kvalitní zdroje poznání ve formě prvních kuchařských rukopisů. První z nich byla sepsána roku 1529, jako součást poučení proti morové nákaze. Různé diety byly v této době častou součástí vědeckých poučení. Strava tak byla dávana do přímého kontextu se zdravím.[5] Nejstarší českou kuchařskou knihou je ovšem ta od Jana Severina, která sloužila jako předloha dalším počinům např. od Jana Kantora.[2]

1.3 17. století

Pro 17. století je věrohodným zdrojem informací o české gastronomii Jan Ámos Komenský. Ten popisuje samotnou činnost kuchařů i některé dobové pokrmy. Kuchyně byla odrazem společnosti, jako moralista, tak kritizuje přílišnou rozmařilost kuchyně. Kuchaři již se podle něj nesoustředí na prosté nasycení, smyslem jejich práce se stalo uspokojování choutek vrchnosti. To, co by dnes bylo považováno za labužnickou kuchyni.[2]

Většina zaznamenaných receptů se dotýká kaší, polévek, dortů, ale i cukroví, knedlíků a různých lektvarů. Popularitě se těšilo právě sladké jídlo.[2]

Znovu zde sledujeme značné rozdíly mezi chudými a bohatými. Strava na venkově je stále především rostlinná. Šlechta pod zahraničním vlivem si vybírá komplikovanější kuchyni, která byla pro běžnou populaci nedostupná. Novinku v kuchyni představují paštiky, které jsou oblíbené i v následujícím 19. století.[6]

1.4 18. a 19. století

Zdrojem informací z 18. století je třeboňský Petr Světecký, který popisuje novou možnost úpravy zelí, které již není nutné pouze nakládat, ale je možné jej i vařit. Novinkou jsou také uzení úhoří a mezi zeleninou jmenuje i artyčoky. Vyhlášenou lahůdkou této éry jsou různé pokrmy z želv, které je možné pěstovat na zahradách.[2]

Nejznámější knihou konce tohoto období je „Domácí kuchařka“ Magdaleny Dobromily Rettigové. Právě její zásluhou máme komplexní pohled na dobovou kuchyni, o jejíž sjednocení se zasloužila. Z jejího pohledu šlo ovšem mnohem více o boj proti nevzdělanosti českých žen.[7] Rettigová není ovšem ženou pouze jedné knihy, sepsala také Kafičko a vše co sladkého, Dobrá rada slovanským venkovankám, Mladá hospodyňka v domácnosti a Pojednání o telecím mase.

1.5 1. republika

Po rozpadu Rakousko-Uherska dochází k velké obnově národní kuchyně. Naše gastronomie měla v této době celosvětově velmi dobrou reputaci, naše kuchyně byla v zahraničí neodmyslitelně spjata s českým pivem.[8]

Česká kuchyně tedy ovlivňuje kuchyně zahraniční, exportní se stala především pražská šunka, chřest z Ivančic, znojenské okurky a malínský křen.[1]. Důležité je, že se postupně stírají

krajové rozdíly a nastupuje doba sjednocování české kuchyně. Poprvé jsou zmiňovány výživové hodnoty pokrmů a je věnována pozornost racionální stravě.[9]

Součástí života se stávají nejen recepty, ale také „čaje“, které se podávají v různých společenských vrstvách.[10]

Toto období našich dějin je spojeno s velkým rozvojem podnikání.[8] Tento rozvoj se projevuje i v restaurátérství, jsou zakládány hotely, ale vzniká i řada cukráren a lahůdkářství.[1] Společnost si zvyká na návštěvy kaváren, varieté, kabaretů a jiných nočních podniků.

Pro průzkum kulinařského světa první republiky, máme zcela nový zdroj informací. Poprvé můžeme posuzovat podle kulinařských scén v dobových filmech. Na dobových reáliích je postavena např. i scéna hostiny habesšského císaře v hotelu Paříž ve snímku *Obsluhoval jsem anglického krále*.

Tím, co přivedlo českou gastronomii na světovou úroveň nebyla tradiční česká kuchyně, ale vysoká úroveň našich číšníků. Tu zajišťovaly učňovské obory, jejichž úroveň byla vyšší než u okolních států. Výměna studentů tak probíhala oběma směry. Pro povolání číšníka bylo nutné ovládat bezchybně němčinu, ale obvyklé byly i další jazyky jako angličtina a ruština. Nejstarší hotelovou školou na našem území je roku 1928 založená škola v Mariánských Lázních. Vyučovalo se zde pouze v němčině. Roku 1948 byla založena škola s českou výukou v Praze, která se později přesunula rovněž do Mariánských Lázní. Výuka byla zaměřena nejen na klasickou a složitou obsluhu, ale i pravidla etikety a rozpoznávání hosta bohatého od chudého. Výuka probíhala i u mistrů ve známých hotelech.[11]

První velké hotelové komplexy jsou spojeny právě s tímto obdobím. Tento impulz přišel z Francie. Svůj vliv na naši kuchyni měla i potravinářská sdružení a spolky, jejichž úroveň se od 17. století stále zlepšovala. Za pozornost stojí především Stará garda mistrů kuchařů založená po francouzském vzoru roku 1925 v Praze.

Potraviny se stále ještě shání na tržištích, ale část zboží je již k dostání i v kamenných obchodech. Koloniální obchody mají svůj původ v 19. století, ale v tomto období jsou již podstatně častější. Kromě klasických obchodů se smíšeným zbožím jsou již časté i obchody specializované – řeznictví, zelinářství. Oblíbeným symbolem ve výlohách byla mořská panna – symbol zámožského obchodu. Byla znamením nabídky luxusnějšího zboží. Běžně byly k dostání artyčoky, káva, ústřice, brokolice a mořské ryby. Zásadní rozdíl oproti současnosti byl

v balení potravin. Káva, cukr nebo slanečky byli uskladněni v pytlích a kádích, zatímco dnes jsou obaly spotřebním materiálem. Díky tomu obchody jinak voněly.

Setkáváme se i se šízením potravin, kdy do mléka byla přidávána voda s mýdlem a luxusní káva se šidila cikorkou. Řada potravin byla nastavována moukou, což je trik, se kterým se setkáváme také dnes.

Samotné pracovní podmínky mohly být komplikované, proto řada kuchařů odcházela do zahraničí. Ve světě měli skvělou reputaci, dokázali si uchovat kreativitu a riskovat kombinaci českých surovin se zahraničními. Na nejvyšší úrovni se pohybovalo také české cukrářství. Proslulost si získala i česká studená kuchyně.[12]

1.6 Česká kuchyně během druhé světové války

Válka s sebou přinesla mnoho omezení. Gastronomii těžce zasáhl nedostatek potravin.[13] Opět se projevuje rozdílnost mezi městy a venkovem v otázce zásobování. Na venkově byla situace podstatně lepší, lidé zde měli možnost se stravovat z produktů vlastní pěstitelské činnosti. Řada restaurací ve městech musela ukončit svůj provoz, nebo minimálně silně zredukovat množství a variabilitu nabízených jídel. Výjimku představovali restaurace náležící k hotelům, díky přítomnosti Německých hostů jim nebyl přísun potravin nijak omezen. Představitelé třetí říše byli privilegovanou vrstvou, kterou bylo třeba zajistit. V těchto podnicích nadále trvala tradice stravování z první republiky. Na navštěvování restaurací především této kategorie scházeli běžným obyvatelům prostředky.

Během tohoto těžkého období byly nejvíce konzumovány ryby, zelenina a brambory. Pouze na přiděl v podobě potravinových lístčích bylo možné získat omezené množství mléka, masa, tuku a mouky. Mouka představovala jeden z hlavních nedostatkových artiklů. Proto byla nastavována pomocí otrub nebo jeřabin. Otruby přitom v určitém množství působí na organismus prospěšně. Otruby se později přidávaly i do polévek a knedlíků.[14] Zelenina byla v jídelníčku ponejvíce zastoupena hráškem, karotkou a zelenými fazolkami. Z tradičních jídel byla v tuto dobu nejoblíbenější jídla z brambor, jako je bramborový guláš, šklubanky a šišky.[13]

Další užívanou surovinou byla cukrová řepa užívaná upražená s krájenou vepřovou kůží. V mnoha případech byla cukrová řepa lepší alternativou než řepa krmná, která byla rovněž konzumována. Ta byla upravována a dušena jako zelí. Bylo třeba přijmout celou řadu náhrad, salát byl nahrazen šťovíkem, špenát kopřivami. Širšího užívání se dostalo tuřínu, který je jinak typickým pokrmem méně majetných vrstev. Obliby se dočkala celá řada jinak

nezvyklých polévek, které vždy představují určité nouzové řešení. Jsou jimi „kucvářka“, z ječné mouky a svařeného mléka, „prachandová polévka“ z tlučných sušených hrušek a „praženka“ rozředěná pražená jíška jejímž základem ani nebývalo máslo.[14]

Na období války reaguje po jejím skončení několik zajímavých kuchařek. Marie Úhletová-Tilschová vydává Rok v naší kuchyni. Není to dílo vysoké gastronomie, ale může nám vytvořit přehled o kuchyni běžných venkovských hospodyněk. Důraz je kladen na správné hospodaření se surovinami na venkově. Učí správným technikám jejich úpravy, ale uvádí také jejich výživové hodnoty, což byl během války zásadní údaj. Soustředí se přitom především na otázku dětské výživy a stravování nemocných osob.[15]

Zvláštním úkazem je kuchařka Jeronýma Trejbala: Nová kuchyně. Ten vyjadřuje názor, že všechny předchozí kuchařky byly sepsány lidmi bez profesionální zkušenosti s kuchyní. Postrádají proto potřebné znalosti oboru a své knihy přizpůsobují masám, důraz kladou především na čtivost.[16]

1.7 Kuchyně za socialismu

Ani rok 1948 neznamenal pro českou kuchyni rozkvět, jednalo se spíše o další období stagnace.[1] Soukromé podnikání bylo postupně rušeno ve všech sektorech. Stát ovládal vše a vše sjednocoval, mnoho provozoven bylo zavřeno.[8] Sjednocování bylo zajišťováno pomocí státních norem, které znemožňovaly kuchařům, jakkoliv aplikovat své zkušenosti, kreativitu, nebo jen zdravý rozum.[17] Kuchaři se tak ocitli v pozici, kdy jejich povolání bylo do značné míry degradováno a měli svázané ruce normami. Příliš striktní normy jdou vždy proti lidské kreativitě a zamezují jakýmkoliv kulinářským experimentům. Sjednocování do JZD ukončilo činnost farmářů, kvůli tomu došlo k vymizení některých plodin, jako je chřest.

V tomto období byla kuchyně, jako mnoho dalších období, součástí politiky. Komunistická strana se snažila zavděčit dělnické vrstvě, což bylo možné skrze výrazné zlepšení zásobování země potravinami. Svou pozornost ovšem upřel ke kvantitě, nikoliv ke kvalitě. Naše území bylo soběstačným v produkci potravin, bylo ovšem nutné dovážet subtropické a tropické plodiny. To bylo vzhledem k politické situaci možné pouze v omezeném množství a preferovány byly určité země. Došlo k růstu spotřeby cukru, vepřového masa, vajec i sladkostí a alkoholu, v této oblasti došlo ke zvýšení především konzumace piva. Do jídelníčku se dostalo více pšenice. Ke stagnaci došlo v oblasti spotřeby mléčných výrobků a mléka obecně.[18] K poklesu došlo také v oblasti luštěnin, mořských ryb, drůbeže a kyselého zelí. Strava se stala velmi energeticky bohatou. Docházelo k vysoké konzumaci potravin bohatých

na energii, jako je tuk, cukr a alkohol. Naopak byla velmi špatná vyváženost stravy v oblasti vitamínů. Obsahovala málo vitamínu A, C, vápníku, železa, vlákniny i vody. Celá strava byla jednotvárná, chyběla jí pestrost. Jak již bylo řečeno, samotná kvalita se odváděla od systému státních norem pro jednotlivé potravinářské výrobky. Zvýšila se konzumace těstovin, je to potravina, která skloubila snadnou výrobu a nízké náklady. Populární byly nudle, špagety a makaróny. Jejich kvalita ovšem nebyla vysoká, k jejich spojení sloužila nekvalitní suroviny. Výrazně se od italských těstovin lišili i postupem přípravy. Výsledkem byly rozvařené těstoviny.[19]

Specifickou surovinou bylo opět maso. Na venkově bylo dostupné maso z vlastního chovu, ale lidé ve městech tuto možnost neměli. Nejvíce bylo užíváno maso kuřecí a vepřové, hovězí maso bylo luxusní surovinou. Často byl užíván „lančmít“, jehož kvalita byla nevalná. Maso se nejčastěji smažilo a peklo. Tento nezdravý stravovací návyk je ještě dnes součástí našich statistik o počtu lidí s rakovinou tlustého střeva.[20]

Právě zlepšení zásobování bylo velkým pozitivem oproti době války. Klasické bylo také rozdělení do pěti cenových kategorií. Ty měly pomoci s volbou správné restaurace a napovědět ohledně částky, kterou zde strávník za jídlo utratí, ale i určit kvalitu pokrmů.

Kvalita školství byla obecně komplikovaná vzhledem k odchodu celé řady učitelů, oblast gastronomie nebyla výjimkou. Obor číšník-servírka byl dokonce během 50. let zrušen. Velká část stravovacích zařízení byla sjednocena pod podnik RAJ (Restaurace a jídelny), který byl jejich provozovatelem od 50. let až do konce éry komunismu roku 1989. Typickým znakem doby se stala absence restaurací s odlišnými zahraničními typy kuchyní. Luxusní výjimkou byla čínská restaurace v Praze, nebo restaurace zaměřené na kuchyně „spřátelených“ národů – tedy restaurace Moskva a Sofie, fungující rovněž v Praze od roku 1960. Pohostinství se rozvíjelo i během socialismu, snaha organizačně jej zvládnou vedla k rozdělení do několika obrovských celků. Největší význam v nich připadl Interhotelům, které byly určeny pro zahraniční hosty. Restaurace a jídelny měly své provozovny ve všech městech a družstevní Jednota zajišťovala oblast pohostinství na venkově. Přestože existovala centrální kodifikace norem těchto zařízení, jejich kvalita byla vždy určena ochotou a iniciativou pracovníků se zkušenostmi v oboru. Pokud existovala vůle personálu, pak bylo možné překonat ekonomické, administrativní, technické i politické překážky a v nových provozovnách zavést vysoký standard, čímž dali naději na udržení tradičního českého pohostinství. Bylo těžké sehnat i ryby, především ryby mořské. Jednou z možností zajištění ryb bylo rybaření, proto byl

nejčastější rybou kapr, pstruh a candát. Obvyklý způsob jejich přípravy byl trojobal. Zato byl dostupný pravý ruský kaviár.[20]

I tato doba ovšem přinesla několik světlých momentů. Roku 1958 byla česká gastronomie prezentována na Světové výstavě v Bruselu. Předvedena byla i kuchyně krajová, tedy zde byly pokrmy z Krkonošska a Valašska, nebo Staropražska, tedy právě ty, které by u nás jinak pomalu upadly v zapomnění. Jejich prezentace měla obrovský úspěch. Snad i díky tomu se česká gastronomie účastnila Světové výstavy i v dalších letech.[21]

1.8 Gastronomie po roce 1989

Listopad 1989 otevřel hranice i pro potraviny. Klesla předchozí přemrštěná spotřeba masa, která znamenala vysoký příjem tuků, došlo také ke snížení konzumace mléka, ale v oblasti mléčných výrobků došlo ke zvýšení konzumace.[22]

Vyvláštěné podniky byly navraceny jejich původním majitelům. Bylo také možnost srovnat kvalitu poskytovaných služeb a obecně gastronomických zařízení u nás a v zahraničí. Majitelé se proto snažili tuto úroveň, co nejdříve dohnat. Toto nadšení ovšem vydrželo jen určitou dobu.

Liberalizace obchodu umožnila rozsáhlý dovoz potravinářských výrobků a dalších surovin. Proběhla také liberalizace v oblasti cen, došlo k růstu cen živočišných produktů a pekařských výrobků. Zdražení potravin posílilo snahu o samozásobitelské aktivity, především pokud šlo o králíčí, vepřové a drůbeží maso, ale i vejce a zeleninu i ovoce.[19]

Rok 1995 přinesl příchod velkých potravinových řetězců, jejich příchod a liberalizace výroby vedla ke snížení kvality potravin. Od 20. století přichází průmyslově zpracované potravinové koncentráty. Jedná se především o zpracování cukru, obilných výrobků z výrazkové mouky a denaturaci jedlých tuků.[23]

2 NOVODOBÉ POJETÍ ČESKÉ KUCHYNĚ

Část kvalitních kuchařů po revoluci odešla do zahraničí, proto u nás došlo k propadu gastronomické úrovně. Vznikla celá řada restaurací bez jakékoliv koncepce a bez vzdělaného nebo zkušeného personálu.

Nové restaurace nabízeli směs „světové kuchyně“, tedy náhodná jídla poskládaná do jídelního lístku. Řada jídelních lístků měla více než 100 položek. Kuchyně proto potřebovala neúnosné množství surovin, proto tyto suroviny nemohly být čerstvé. To vedlo k nadměrnému rozvoji

trhu s konvencemi. Existoval velký počet zařízení s přibližně stejnou úrovní gastronomie, tak vznikl tlak na cenu prodávaných produktů. Majitelé snižovali ceny a tím především své marže. Tento tlak je vedl k nezbytnému snižování kvality surovin a zaměstnávaného personálu. V extrémních případech byli kuchaři nahrazeni ohřívači pokrmů.

Nová vlna přišla až po 10-15 letech, kdy se ze zahraničí vrátila část kuchařů. Tito kuchaři si sami otevřeli restaurace, zavedli vaření z čerstvých surovin a bez užívání konvencí. Situace české gastronomie přestala být tématem diskutovaným v odborných kruzích, ale setkala se se zájmem médií a tím se dostala do sféry zájmu široké veřejnosti. Hosté si tak uvědomili, že není jejich povinností sníst cokoli. Do hledáčku se dostává zážitková gastronomie, Slow Food a české speciality.[24]

Novodobá gastronomie musí vycházet z historického vývoje, tu je třeba mít na mysli při tvorbě každého nového pokrmu. V tradici jsou obsaženy rysy dané kultury, prostředí, ze kterého kultura vyšla, vkus a fantazie.[24]

V současné době na rozdíl od etapy těsně po pádu komunismu již existuje tlak na restaurátory, aby používali kvalitní suroviny v ideálním případě přímo z domácí produkce. Tím dochází k postupnému rozvoji farmářství. Řada farmářů na konci 90. let ukončila produkci některých rostlinných a živočišných surovin, protože jejich prodej byl možný pouze prostřednictvím výkupu, kdy jsou produkty dále přeprořádány v supermarketech s další marží. Výkupní cena tak byla pro farmáře nízká a prodejní cena pro spotřebitele vysoká. Tuto situaci trh řeší dodávkami z Polska, tamější potraviny jsou levnější, ovšem jejich kvalita je často diskutabilní. Kuchaři v restauracích chtějí pracovat s kvalitními surovinami a využívat poctivých domácích surovin. Východiskem je pro ně navázání kontaktu přímo s farmáři. Na trhu tak vzniká místo pro vznik nových farem pro chov králíků nebo kuřat, které mají mnohem lepší podmínky pro život, jsou pěstováni tzv. na zeleném. Na trh se tak dostává i kvalitní maso ze specializovaných chovů skotu, kozí a ovčí sýry. Farmáři se také díky řadě dotací snaží fungovat více v souladu s novými ekologickými požadavky, jejich produkty pak mohou spadat do kategorie BIO. Jedná se o produkty bez použití syntetických hnojiv a postřiků. Vlna farmářských trhů je dnes již patrná ve všech větších městech po celé České republice. Tlak ze strany kritiků a gurmánů, tak přinesl skutečné změny v našem způsobu vnímání gastronomie.

Tradiční potraviny jsou v současné době pod mnohem větší kontrolou, než tomu bylo v minulosti. Moderní technologie umožňují odhalení případné „kontaminace“ potraviny vnější škodlivinou. Zdrojem tohoto znečištění jsou v mnoha případech umělá hnojiva, ochranné postřiky a jiné technologické látky. Projevit se mohou ještě látky používané v zemědělství v

minulosti, jako jsou motorové oleje pro zemědělské stroje s obsahem PCB (polychromovaný bifenyl). Zemědělci se proto sami snaží o produkci bez použití škodlivých látek nebo netestovaných chemikálií.[25]

Současná doba se stále více zaměřuje na dva nové pojmy Bio a Organic, které jsou na našem trhu prakticky totožné, znamenají zemědělskou produkci bez použití chemikálií. S Bio produkty se můžeme setkat napříč celou Evropou a Česká republika s ní v tomto ohledu drží krok.[25]

Dalším důležitým pojmem moderní české kuchyně je značka Regionální potravina. Je spojena s trendem namířeným proti proudu globalizace. Snaží se stát proti unifikaci potravin, která vedla k jejich přepravám na velkou vzdálenost. Snaží se umocnit preferenci regionální potravin.[26] Je prostou skutečností, že regionální potraviny není třeba distribuovat na velkou vzdálenost a díky tomu jsou dodávány mnohem čerstvější. Mají také obvykle mnohem lepší chuťové vlastnosti a nutriční hodnoty.[27] Na téma preference regionálních produktů u spotřebitelů proběhl výzkum, který prokázal, že je preferuje 95 % dotázaných a 5 % z nich původ nesleduje. Lidé se orientují více na značky kvality.[28]

Zájem o vysokou úroveň gastronomie se odrazil i ve vzdělávacím systému. Školy se snaží rozvoj kuchařů, číšníků, baristů a barmanů podpořit i pořádáním soutěží. Celkově došlo ke zlepšení úrovně vzdělávání, výjimkou nejsou zahraniční vzdělávací pobyty a stáže. Důležité je, aby mladí a schopní kuchaři dostali příležitost dále růst a rozvíjet se. Vrcholným uznáním české gastronomie je skutečnost, že čeští kuchaři získávají michelinské hvězdy. Užívání kvalitních surovin a moderních kuchařských postupů ve spojení s recepty tradiční české kuchyně je tedy schopné dostát vysokým mezinárodním standardům.

Máme tedy přístup ke kvalitní stravě, ale řada z nás této možnosti nevyužívá. Věnujeme svou energii a peníze na zábavu, tomu, co jíme, nevěnujeme zdaleka takovou pozornost. Zaměstnaní lidé, ani ženy v domácnosti si neumějí udělat čas na výběr kvalitních surovin a jejich správnou přípravu. To se pak odráží na našem zdraví.[23]

Často diskutovaným problémem je postupná devastace naší planety. Podvědomě jako největší „škůdce“ vnímáme průmysl a automobily, ale ze 70 % je na vině produkce potravin. Dochází k postupnému snižování úrodnosti půdy. Chemie je na půdu používána více než 100 let, to způsobilo řadu změn. Půda se pro zemědělské účely stává vyčerpanou a unavenou.[29]

2.1 Charakteristika tradiční české kuchyně

Velkou tradicí české kuchyně jsou polévky. Tvoří podstatnou část jejího základu, jsou součástí oběda i večeře, ale v minulosti byly podávány i ke snídani. Známe jejich přípravu z brambor, zelí, zeleniny, hub, mléka a chleba. Řada z nich byla zahušťována pomocí krupice, krupěk nebo jíšky. Masové vývary byly součástí sváteční kuchyně. Dalším typickým rysem kuchyně jsou omáčky. Jejich základ tvoří jíška a vývar ze zeleniny nebo masa. Najdeme omáčky cibulové, koprové, česnekové i houbové a křenové. K postním jídlům u nás patří ryby. Důležitou surovinou, i když ne vždy a všem dostupnou, je i zvěřina.

Jedním z nejpreferovanějších jídel, jak bude ověřeno i v praktické části, je svíčková na smetaně. Typická jsou tučná, vydatná a sytá jídla. Používané suroviny dodávají české kuchyni osobitou chuť a vůni, ale je nutno konstatovat, že řada z nich se neslučuje s požadavky zdravé výživy. Často jsou užívány škvarky, slanina, sádlo a vepřové maso.

3 REGIONÁLNÍ TRADICE

V současné době můžeme sledovat po celém území ČR často velmi podobné jídelníčky. Přesto stále najdeme restaurace, které kromě „standardní“ tradiční české kuchyně nabízí také jídla typická pro danou lokalitu. Jedná se stále o část tradiční české kuchyně, která ovšem může být dobře známá pouze místním obyvatelům. Restaurace se tak může odlišit a také vyzdvihnout dovednosti svého šéfa kuchaře. Podobné speciality se mohou stát vítaným oživením gastroturistiky.[30]

3.1 Jihočeská kuchyně

Pokud chceme stručně vystihnout kuchyni Jižních Čech, pak by se jednalo o úspornost a jednoduchost. Především pokud jí budeme charakterizovat podle její minulosti. Pro venkovskou stravu byly typické především polévky: kulajda připravovaná z cibule, brambor se "ztraceným" vejcem a dochucená kořením i koprem, česnečka a bramboračka, ale také rybí polévka. Polévky byly velmi vydatné, druhý chod proto tvořili pečené vdolky, případně čerstvě pečené buchty s bílou kávou. Časté byly pokrmy z brambor. Hlavní jídla v současné podobě představovala tabuli pro sváteční dny. V tomto kraji se setkáme i ovocnými plněnými knedlíky, zabijačkou a pečení se zelím. Specialitou kraje je kočičák – šťouchané brambory se škvarky a kyselým zelím, dále jsou typické bramborové šišky a zelňáky z kyselého zelí a mouky. Známostou specialitou je i cmunda – bramborák s uzeným masem a zelím, či bosáky

připravené z vařených a syrových brambor. Svůj původ zde má i knedlo-vepřo-zelo v současné podobě.[31]

Důležitou součást zdejšího jídelníčku vždy představovaly i ryby. Známa je úprava kapra na černo, okouna na másle, pstruha nebo štiky po mlynářsku a kapra na modro.[32]

Zastoupena je i zvěřina, jako je zajíc na smetaně, srnčí kýta na jalovci, bažant na divokém koření, kančí se šípkovou omáčkou a z drůbeže kachna se zelím. Ze sladké kuchyně jsou typické tvarohové knedlíky s borůvkovým žahounem.[31]

3.2 Kuchyně na Vysočině

Lidová kuchyně Vysočiny pracuje především s luštěninami, bramborami, houbami a chlebem. Pokrmy byly často připravovány z čočky a hrachu, ale i jáhel a fazolí. Zřídka kdy bylo používáno maso. Tato surovina byla dostupná během zimních zabíjaček. K typickým pokrmům patří horácká houbová polévka, pučálka – nakládaný hrách upražen na kamnech, jihlavská kyselka, šormajzl – kroupy s hrachem a jahelník – zapečené jáhly se sušenými švestkami. Brambory jsou v této oblasti připravovány na sladko i na slano.[33]

3.3 Kuchyně na jižní Moravě

Jižní Morava je bohatý a úrodný region, který umožnil projevit se zdejším lidem jako pohostinní a štedří. Charakteristické pro tento kraj je víno, ke kterému patří malé pohoštění. Jedná se o škvarky, slaninu nebo sýry. Časté jsou omáčky, jako je svíčková, koprová, křenová a znojemská. Zdejší jídelníček je bohatý na maso a sladké. Známa je svatomartinská husa a olomoucké tvarůžky. Najdeme zde i jídla lehčí připravovaná ze zeleniny a králíčího masa nebo drůbeže.[34]

Krajovou specialitou je čočkový prejt s jáhlami a je bezmasý. Živočišná bílkovina je nahrazena bílkovinou z obiloviny a luštěniny. Haná je známá koláči, které jsou pleněné uvnitř a na povrchu – beneše.[35]

3.4 Kuchyně na východní Moravě

Proslavená je kuchyně Valašska s frgály s hruškovými povidly, kyselicí a stryky – bramborovými plackami. Jedná se o region, který je chudší než jižní Morava, dařilo se zde bramborám, zelí a trnkám. Chovány zde byly kozy a ovce. Tento region využíval mnoho druhů koření a bylinek – oregáno, máta, třezalka a světlík. Sirupy vyrobené z bylinek byly

používány pro přípravu sladkých pokrmů. Kyselica je polévka připravovaná z brambor, zelí, klobás a smetany. Znamé jsou také strapačky se zelím a uzeným masem, vepřový řízek v bramborovém těstu, nebo kontrabas – pohanka, brambory, slanina. Vyskytují se tu i boží milosti, pěry, lokše s mákem, šumajstr.[36]

3.5 Kuchyně Moravskoslezska

Čím více jdeme v tomto území na sever, tím více zde vidíme vliv sousedního Polska, který se projevil i v gastronomii. Vzhledem k přírodním podmínkám byla dříve strava v této oblasti prostá a skromná. Polévka zde někdy tvořila jediný chod, proto se jednalo o polévky výživné a syté. Nejčastější byla jejich příprava z kyselého zelí, případně nakyslého až syrovátkového mléka. Obdobně jako v jiných chudších krajích i zde se většinou připravovaly pokrmy bezmasé, převážně z brambor a zelí. Maso bylo svátečním pokrmem, často bylo upravováno uzením, zavařováním, případně nakládáním. Sladká jídla představovaly koláče z kynutého těsta s ovocem, povidly, mákem nebo zelím.[37]

3.6 Kuchyně na Královéhradecku

Kuchyně Krkonošska a Podkrkonoší patří k jedním z nejvýraznějších. Krkonošské kyselo je připravováno z chlebového kvásku, a krajové sejkory jsou ve své podstatě bramboráky připravované na plechu. Další krajevou specialitou je bramborový knedlík s uzeným masem a švestkovou omáčkou. Výživné pokrmy této oblasti se vždy musely přizpůsobit ročnímu období.

Pro Krkonošskou kuchyni je typické užívání hub, cibule, brambor, zelí, vajec a česneku. Obdobně jako na Valašsku i zde jsou výrazně užívány dostupné bylinky, v tomto případě se jedná o libeček, estragon, meduňku, bedrník, bazalku, saturejku, kerblík, černobýl a brutnák. V chalupách se také pekl chleba podle vlastního receptu. Pecl se zde chleba žemlový, žitný, preclíkový, nakyslý jáhlový, rozinkový, medový, bramborový, pohankový a tykvový.[38]

Recepty tohoto kraje byly předávány pouze slovně, nikoliv písemně. Zachovala se jídla jako je kyselo (polévka z chlebového kvásku), bandroník, frncábník, couračka, oukrop a kamfrlík. Tradiční je houbový kuba, který je připravován z celozrnné obiloviny (krup), má tak vysoký obsah vlákniny. Kombinuje houby, česnek a majoránku. Sladkým jídlem jsou tradiční lomnické suchary.[39]

3.7 Kuchyně Karlovarska

Nejznámější produktem zdejšího kraje je bylinný likér. Tento kraj je pod vlivem francouzské, asijské a italské kuchyně, ale najdeme zde i místní speciality. Náleží k nim především karlovarský knedlík. Lázeňské prostředí je také spojeno se zvěřinovou polévkou s nočky, zadělávaným jehněčím s houbami, zaječím stehnem se svíčkovou omáčkou, kachnou na ovoci se zázvorovým zelím, hovězím vývarem s krupkovou omeletou a se smaženými dršťkami.[40] Sladké tvarohové knedlíky zde nejsou podávány plněné, jsou servírovány přelité švestkovou omáčkou s vlašskými ořechy. Znamé jsou zdejší oplatky, medovina, sýry i uzeniny.[41]

3.8 Kuchyně Severočeského kraje

Severní Čechy jsou ovlivněny kuchyní německou, která náleží k velmi vydatným. Přesto zde je zachována určitá jednoduchost daná horským prostředím. Pro oblasti hor je typické užívání hub, luštěnin a brambor. K severočeské oblasti patří především sýry.

Speciality jsou spojeny s oblastí Krušnohorska, které může reprezentovat severočeské kuře dochucené cibulí, česnekem, bylinkami, houbami a je podáváno s bramborami se slaninou. Najdeme zde i tradiční pokrmy ze zvěřiny, ale i houbové řízky, tzv. "houbovec", husí polévku s fazolemi, plněné bramborové pirožky (bambrdle) s osmaženou cibulí ve slaném s mlékem rozmíchaném tvarohu.[42]

Severozápadní Čechy jsou známé litomeřickým masovým závitkem, ale je zde podáváno i vařené hovězí s okurkovou omáčkou, rarášci, houbové karbanátky nebo kapustová polévka. Ke specialitám patří i pečená kachna s bramborovou nádivkou. Ke sladkým jídlům patří smažená jablíčka a skořicové koláče.[43]

3.9 Kuchyně Plzeňska

Tento kraj je pevně spjat s pivem. Není proto žádným divem, že i zdejší kuchyně využívala pivo jako ingredienci. Právě použití piva odlišuje plzeňský guláš od všech ostatních. Pivovarské kvasnice jsou zajímavým obsahem pивní polévky. Znatelné je také užití piva v těstech, kde ovlivňuje nejen chuť, ale i konzistenci. Z mas je nejčastěji připravováno maso vepřové. Kromě běžných typů knedlíků zastoupených po celém území, se zde k masu přidávají i knedlíky špekové, sklářské nebo ubrouskové. Bramboráky zde mají kynutou podobu. Kromě hustých polévek jsou známé i chodské koláče.[44]

3.10 Pražská kuchyně

Praha byla vždy nejvíce pod vlivem různorodé zahraniční gastronomie. Přesto i zde se zachovala klasická jídla, jako je pražská šunka, silné vývary a koláče. V minulosti byla Praha spojena se zadělávanou zeleninou a chlebovou polévkou, ale podával se zde také brzlík, býčí žlázy, silné vývary. Tradiční kuchyně dnes doznává jistého odlehčení, ale můžeme sledovat snahu o návrat k regionálním surovinám v podobě farmářských trhů.[45]

4 PROJEKTY NA PODPORU TRADIČNÍ GASTRONOMIE

4.1 Slow Food

Slow Food je kulturní koncept, který se zaměřuje na filozofii prožitku. Snaží se vychovávat současnou společnost k prožívání chutí, podporuje vědomí o enogastronomickém vlastnictví.[46]

Zakladatelem je Carlo Petrini, který ji založil roku 1986 v Itálii. Úkolem této organizace bylo propagovat a podporovat využívání tradičních potravin. Dnes se již jedná o organizaci na mezinárodní úrovni. Dnes má organizace 1 000 000 podporovatelů a 100 000 členů. V ČR se jedná o organizace Bílé Karpaty, Brno, Moravia, Palava, Praga a Youth Prague.[47] Všechny místní pobočky – convivie podporují regionální výrobu. Prosazuje biodiverzitu, snaží se udržet chuťová charakteristiky a zachovat udržitelnost vývoje. Součástí osvěty je poučení spotřebitele o nebezpečí systému industrializace kvůli řetězcům fast foodu. Slow Food se snaží učít spotřebitele vychutnat si potěšení estetického požitku z jídla.[48]

Slow Food již našel své místo i v zemi orientované na fast food, jako jsou Spojené státy Americké. Slow Food jim ukázal, že lidé mají jinou alternativu, jak přistupovat k jídlu i ke stravování. Mohou fast food a jeho kulturu odmítnout. Lidé se zajímají o dobré a kvalitní potraviny, snaží se získávat informace o jídle a jeho původu.[46]

Díky těmto aspektům vznikl úspěšný politický subjekt. Je jím Terra Madre, konference, která se koná každé dva roky. Jedná se o síť, která je tvořena nejen farmáři, ale i nomády, kuchaři, rybáři, akademickými pracovníky a studenty i filmaři. Jejich společným zájmem je nová kultura stravování a ochrana životního prostředí. Důležitým krokem bylo i otevření Univerzity gastronomických věd v Pollenzu v Itálii roku 2004. Ke gastronomii je zde přistupováno z pohledu multidisciplinárních znalostí potravin i vědy, využívány jsou i přímé zkušenosti z výrobního procesu a jednotlivých regionů.[29]

V ČR vzniklo Convivium Slow Food roku 2000 a orientovalo se na oenologii. Na počátku tvořili členy nejvíce cizinci, kteří žijí v ČR, jazykem organizace byla angličtina, nikoliv čeština. Obnovená činnost si pak kladla za cíl respektování hlavních záměrů mezinárodního hnutí Slow Food, a to především ve více rovinách. První z nich je podpora a prosazování zvýšení konzumace domácích potravinářských výrobků. Druhá rovina má vzdělávací charakter, týká se přednášek, které budou širší veřejnost seznamovat s historií a chutěmi v české i mezinárodní gastronomii. Další rovina představuje organizaci odborných seminářů a degustací v ČR, ale i v zahraničí. Dále zpřístupňuje informace o možnosti účasti na zahraničních akcích pod záštitou Slow Food. Místní organizace také spolupracuje s místními regiony na zvýšení standardů lokální gastronomie a podpoře cestovního ruchu. Hledá, vybírá a také udílí ocenění dobrým, čistým a poctivým potravinám.

4.2 Czech Specials

Základem úspěchu mnoha zařízení je právě stravování, které nabízejí. Pro hosty je to velmi zajímavé, a tak je zajištěna většina příjmů. Roste především zájem o „krajové speciality“. Tento trend je spojen se vznikem projektu „Ochutnejte Českou republiku“.[27] Tento projekt má podpořit českou kuchyni jako součást našeho kulturního dědictví, akcentována je především myšlenka spojení propagace regionálních kuchařských specialit v kooperaci s cestovním ruchem v jednotlivých regionech.[49] Snaží se podpořit českou kuchyni i za hranicemi České republiky. Podnikům jsou udělovány certifikace a snaží se pomoci s jejich propagací o které roste zájem.[50]

Czech Specials se snaží zvýšit turistickou atraktivitu lokality a propagovat regiony naší republiky pomocí kulinářských specialit, které mohou motivovat domácí i zahraniční turisty.[51]

Pro získání tohoto certifikátu je možné pouze pokud restaurace splní podmínky certifikace, je tak návštěvníkům zajištěn určitý standard poskytovaných služeb a servírovaných pokrmů. Restaurace si mohou zachovat svůj kreativní přístup, nejsou nijak omezovány v možnostech vytvářet vlastní pokrmy podle aktuální inspirace, následně jsou přiřazeny k jedné ze tří určených specializací. Šéf kuchař se může soustředit na oblast lehkých pokrmů, které jsou populární především u návštěvnic. Případně je možné se zaměřit na regionální tradici, podávány jsou tedy speciality dané lokality. Zajímavá je oblast stravování dětí, které potřebují atraktivní a zároveň nutričně vyvážené pokrmy.[52]

Aktivita organizace je podpořena akcemi organizace Czech Tourism, která pořádá Czech Food Cup, která je přístupná restauracím certifikovaným pro projekt „Ochutnejte ČR aneb Czech Specials“.[53] Tuto akci pozitivně hodnotí odborníci na gastronomii, ale i média a laická veřejnost. Soutěže se konají např. v rámci veletrhu Top Gastro, kde probíhají různé tematické degustace např. „svíčkové“[54] a regionální pokrmů.[55]

4.3 Truefood

Cílem tohoto projektu je zlepšit kvalitu, ale také bezpečnost a zároveň inovovat systémy výroby tradičních potravin z celé Evropy. Dosáhnout tohoto výsledku chce pomocí výzkumu, průběžného rozšiřování znalostí i pořádáním tréninků a školení. Za tradiční výrobky přitom nepovažuje pouze potraviny, které jsou zahrnuty do patentů a ochranných známek, ale vnímá tak i pokrmy a výrobky tradiční regionální kuchyně a kuchyní národních. Snaží se zvýšit hodnotu jídla nejen pro výrobce, ale především z pohledu jeho konzumentů.

Celý postup je tvořen několika hlavními body. Prvním z nich je zjištění a kvantifikace postojů spotřebitelů, ověření jejich přání, kdy je brán ohled na možnosti bezpečnosti a kvality tradičních pokrmů. Snaží se určit případné inovace, které by bylo možné případně zavést do výroby tradičních pokrmů. Další bod je již samostatně tvořen snahou vyhodnotit a zavést určité inovace v potravinářském průmyslu. Tyto inovace mají vést ke snížení závadnosti potravin, především eliminovat mikrobiologická a chemická rizika. Inovace v potravinářském průmyslu mají rovněž zlepšit nutriční kvalitu potravin, ale přitom neomezují další ukazatele kvality, které spotřebitel vnímá. Jsou jimi senzoričké, ekologické a etické vlastnosti potravin. Dalším zásadním krokem je podpora určená k rozvoji marketingu. Podporovány jsou rovněž dodavatelské řetězce, které vyrábí tradiční potraviny. Celý systém se snaží o efektivní, a především dlouhodobě udržitelnou aplikaci inovací do potravinářského průmyslu. Nezajímá se přitom výhradně o inovace, které byly aplikovány v programu TRUEFOOD, ale i takových inovací, které se do potravinářského průmyslu dostaly pomocí národních a evropských projektů. Svou pozornost ovšem upírá především na malé a střední podniky.[56]

4.4 Farmářské trhy

Jedná se o trend poslední dekády. Farmářské trhy obnovují starou tradici zemědělských tržnic a podporují rozvoj českých zemědělců a chovatelů. Dosavadní vývoj této oblasti prokazuje jasný zájem o nákup čerstvých potravin ze strany spotřebitelů. Začíná se projevovat jejich

obrovský zájem o kvalitu, proto byl možný rozvoj farmářských trhů napříč celou Českou republikou.[57]

Tato oblast nabízí široké pole působnosti pro podporu tradičních českých surovin každému spotřebiteli. Nabízí možnost navázat kontakt přímo s producenty potravin. Je možné od nich požadovat více informací a navázat spojení s určitou komunitou. Díky tomu můžeme získat jasnou představu odkud potravina pochází a jaký byl postup při její výrobě. Díky tomu je možné určit její skutečnou hodnotu.[29]

Farmářské trhy nelze vnímat jako úplnou novinku v českém prostředí, spíše jako přerušenu tradici. Nakupování na trzích stále zůstává v našem podvědomí, jako přirozená součást života. Vyhledávání trhů je tedy návratem k naší vlastní přirozenosti.

Na "boom" těchto trhů muselo zareagovat i ministerstvo zemědělství, které je definuje jako specifickou formu prodeje zemědělských a potravinářských produktů občanské veřejnosti. Snaží se tímto způsobem podpořit malé a střední producenty (pěstitele, chovatele) a zároveň uspokojuje potřebu obyvatel získat relativně snadný přístup k čerstvým potravinám z daného regionu. Farmářské trhy kromě této role plní i další důležitý úkol, dávají vzniknout postrádané formě společenského prostoru. Stávají se místem setkávání, obyvatelé měst se tak dostávají zpět do užšího kontaktu. Obnovuje také jejich kontakt s přírodou, vnímání jejich cyklů a zemědělských sezón. Vhodným umístěním trhu je také možné rozvinout jinak opuštěný prostor města, který tak získá novou pozitivní atmosféru. Konkrétní doba konání trhů se ovšem váže na počasí, vzhledem k tomu, že se konají pod otevřeným nebem. Jejich pořádání se tedy omezuje na dobu konání od jara do podzimu, často jen v určené konkrétní dny.[58]

Jak již bylo řečeno trhy u nás mají svou tradici, která byla ve většině případů přerušena. Jedinou výjimkou je Havelský trh v Praze, označovaný také jako Nové tržiště, dříve fungoval i starší trh na Staroměstském náměstí. Jednalo se o snad nejvýznamnější obchodní a veřejný prostor v Čechách. Ostatní trhy obvykle nesly jména podle produktů, které se zde prodávaly např. Ovocný trh. Podobná místa najdeme v místopise všech větších měst.[59]

Pro současnou kuchyni jsou ovšem zajímavé pouze existující trhy, jejich historie obvykle nesahá dále než do roku 2009. První moderní farmářský trh založila Hana Michopulu. Vůbec poprvé se jednalo o malou akci na klánovickém tržišti. Ze začátku se zde trh konal každou sobotu a postupně se dostával do širšího veřejného povědomí. Pro kvalitní potraviny sem začali jezdit nejen místní obyvatelé, ale lidé z celé republiky. První městskou částí, která zorganizovala vlastní farmářský trh byla Praha 6. Těmito počiny začala nová éra nákupů

lokálních potravin. V současnosti je trh Prahy 6 v Dejvicích nejnavštěvovanějším farmářským trhem vůbec.

O rozšíření farmářských trhů se zasloužila také pražská zastupitelka Jana Blažičková, která se nechala inspirovat podobnými trhy napříč Evropou a získané zkušenosti přinesla na naše území. Ze začátku byla organizace trhů náročnou záležitostí, i proto že chyběli zkušenosti, bylo třeba navázat a najít nové kontakty, přesvědčit samotné farmáře o výhodách tohoto systému.[59]

Výběr farmářů, a tedy potažmo i prodávaných produktů je v rukou organizátorů trhů. Dnes již nejsou farmáři aktivně vyhledáváni, ale naopak sami se chtějí do výběru dostat. Uchazeč se přihlásí do seznamu pro výběr pomocí internetových stránek www.farmarsketrziste.cz. Zde vyplňuje dotazník, který organizátorům slouží k zhodnocení kvality jeho zboží, pro posouzení vhodnosti zboží je také nutné zadat dokumentaci. Následuje osobní setkání s farmářem, kde dochází i k degustaci jeho produktů a kontrole předkládaných dokumentů o původu a jakosti potravin.

Pro podporu rozvoje farmářských trhů a nutnému ustálení pravidel, byl nevyhnutelný vznik asociace farmářských trhů. K tomu došlo 21. září 2012. Jejím úkolem je nejen sdružit organizátory a různé provozovatele, ale také jim stanovuje přísná pravidla, přesně kodifikován je výběr farmářů, kteří se na trzích smějí prezentovat. Smyslem celé organizace je rozvoj farmářských trhů, jejich propagace. Dalším z úkolů asociace je informování veřejnosti o principech fungování trhů, ale také o právních předpisech, které se prodeje potravin týkají. Provozovatelům i veřejnosti poskytuje poradenství, vzdělává, ale i právní pomoc a nutnou ochranu pro členy.[60]

Pokud se farmář chce připojit k trhu pod křídly asociace FT, pak je nutné, aby splňoval její podmínky. Jednou z nich je i požadavek původu, který je garantovaný a zcela prokazatelně z vlastních zdrojů. Dalším kritériem je složení nabídky farmáře, kterou musí z 90 % tvořit potraviny, pokud již se jedná o nepotravinové zboží, tak musí s přípravou jídla nebo potravinami prokazatelně souviset. Přednost dostávají farmáři s regionálními produkty. Na trhu jsou tito farmáři zastoupeni vždy nejméně z 50 % - výjimkou je Praha, kde to není možné. Tuzemský původ pak musí být u 90 % zboží prodávaného na trhu. Výjimku dostávají zahraniční potraviny, které jsou výjimečné svou kvalitou a na českém trhu nemají adekvátní náhradu. V ČR není vzhledem k podnebním podmínkám možné vyprodukovat kvalitní olivový olej atp. Takovéto produkty musí být viditelně označeny, aby je bylo možné jednoduše identifikovat. Označen je nejen produkt, ale i stánek. Trh se musí konat nejméně

jednou během měsíce a nesmí se konat v nákupních centrech, nebo v jejich přímé blízkosti. Pro pořádání trhu jsou vybírány dobře dostupné lokality. Pro konání farmářského trhu je také třeba zajistit schválení tržního řádu příslušným orgánem.[61]

Asociace farmářských trhů není jedinou možností ochrany těchto produktů. Za tímto účelem vznikl také tzv. kodex farmářských trhů, který má chránit poctivé prodejce. K jeho zveřejnění došlo ještě před vznikem asociace v květnu 2011 a vznikl na Ministerstvu zemědělství. Jedná se o soubor pravidel, jejichž dodržování je dobrovolné, jeho právní síla je tedy mizivá. Trhy se sami mohou rozhodnout, zda tato pravidla přijmou, nebo nikoliv. Ministerstvo zemědělství nemůže jeho nedodržení nijak sankcionovat. V minulosti byla častým problémem přítomnost „nepoctivých“ farmářů. Docházelo tak ke zklamání zákazníků. Ti dostali za vyšší cenu zboží, které bylo dříve nakoupeno v běžném obchodním řetězci. Farmáři tyto produkty cíleně vydávali za čerstvé produkty z farem. Z této situace vzniknul požadavek na vytvoření jasných pravidel, která by ochránila jak spotřebitele, tak prodejce.

Přestože kodex nemá téměř žádnou právní sílu, organizátoři farmářských trhů sami mají zájem na jeho dodržování, je to jejich cesta k posílení důvěry zákazníků. Pro zákazníka je dodržování kodexu zárukou toho, že původ zboží je skutečně takový, jaký je mu prezentován. Prodejce je kodexem zavázán poskytovat mnohem více informací, ale i důkazů o původu svých produktů. Jednotlivé stánky i celé trhy, které se ke kodexu farmářských trhů hlásí, musí viditelně umístit logo kodexu. Plnění tohoto závazku prakticky pro trh znamená určitou marketingovou výhodu, je tedy v jeho zájmu, aby logo bylo dobře viditelné.

Konkrétní požadavky farmářského kodexu jsou:

- Potravina musí mít prokazatelný původ u farmáře nebo výrobce, který garantuje výrobu z vlastních zdrojů. Tento původ musí být prodejce schopen prokázat.
- Farmář nemusí být na trhu přítomen osobně, pokud je zastoupen rodinným příslušníkem, nebo osobou se kterou má uzavřenu smlouvu, případně osobou, která má jeho písemné pověření.
- Farmáři i provozovatelé farmářských trhů musí splnit veškeré požadavky, které na ně uvaluje základní legislativa.
- Na trhu jsou organizátoři preferováni farmáři z daného regionu. O počtu farmářů z dalších regionu ČR, případně z pohraničí rozhoduje provozovatel.
- Místa mohou být poskytnuta i dalším prodejcům, ale vždy je nutné, aby na

zboží byla označena země původu (především u zahraničních výrobků).

- Provozovatel, který se hlásí ke kodexu farmářských trhů, zajistí označení trhu i stánků viditelným logem. Činí tak pouze u stánků, které splňují požadavky kodexu.
- Znění kodexu farmářských trhů musí být viditelně umístěno na trhu.
- Každá osoba, která se domnívá, že dochází k prodeji, který je v rozporu s kodexem, má právo tuto situaci provozovateli oznámit. Provozovatel má povinnost sjednat nápravu situace (např. odebrání loga neoprávněnému stánku).[62]

Všechny důležité otázky ohledně farmářských trhů jsou konzultovány na každoroční konferenci zaštitěné Ministerstvem zemědělství České republiky. Obvykle se koná v prostorách Národního zemědělského muzea. Symbolický byl název první konference konané v roce 2011 „Farmářské trhy – módní výstřelek nebo vzkříšená tradice?“. Došlo zde k diskuzi o smyslu farmářských trhů, jejich možných kladech a případných rizikách. Byla to možnost pro podání návrhů a doporučení především ohledně zlepšení legislativního rámce. Diskutována byla i témata o možné podpoře farmářů a kvalitě potravin, které jsou na farmářských trzích prodávány. Tato konference svedla k dialogu politiky, farmáře i organizátory farmářských trhů.[63]

Druhá konference roku 2012 již opustila teoretickou rovinu a zabývala se více řešením současných problémů a alternativami vývoje farmářských trhů. Konference se zúčastnili zástupci měst, organizátoři akcí i akademičtí odborníci. Kromě kvality prodáváných potravin na farmářských trzích, byly řešeny i různé alternativní možnosti prodeje lokálních surovin.

4.5 Tradiční kuchyně a víno

Česká republika má dlouhou tradici vinařství. Skloubení vína s jídlem je naprosto specifickou kategorií, která je ovlivněna nejen dovedností kuchaře samotného, ale hluboce jí ovlivní již vinař svou přípravou a následně i sommelier svým doporučením. Právě jeho úkolem je obojí správně doplnit a prezentovat. Může se jednat o základní spolupráci, ale i interakci těchto tří povolání, může zde dojít k vzájemnému šoku nebo potěšení. Oba komponenty dohromady tvoří zcela nový obraz, který by měl kvalitativně převyšovat komponenty v jejich jednotlivosti.[64] Současné restaurace se o toto umění často pokouší, ale ne vždy je tento

pokus úspěšný. Řada restaurací již ovšem dokázala uchopit trend zážitkové gastronomie, jedná se ale ve většině případů o restaurace vyšší kvality.

Přítomnost specialisty se stala doplňkem firemních akcí, ale i privátních oslav. Je tak možné získat zážitek z oblasti vysoké gastronomie. Nemusí se přitom jednat o pokrmy na nejvyšší kuchařské úrovni. Víno může rozvinout i chutě zcela jednoduchých surovin, jako jsou sýry nebo ovoce.[65]

Do průzkumu této oblasti je možné se pustit i bez znalosti vaření. Je možné najít inspiraci v některé z publikací a pak jen zkusit kombinace. Cenné jsou především informace v knihách Luboše Bárty a Branko Černého. Zahrnují analytické popisy vín, ale věnují se i charakteristice jejich výroby, názorům jednotlivých vinařů. Zajímavé jsou pak především degustační popisy vína, které vytvářel společně celý tým.

Jednoduchý je i popis jednotlivých receptů, které je možné připravit ze surovin běžně dostupných v obchodech. Autorům se přitom podařilo vymanit z běžně známých pouček o tom, že k rybě se má pít bílé víno a červené náleží k hovězímu. Vybírali skutečně na základě vzájemného fungování chutí.[66] Dnes již se můžeme setkat s chlazenými lehkými červenými víny, a naopak bílými víny, která vyniknou při vyšší teplotě. Je důležité řídit se surovinou nikoliv poučkami, jejichž platnost je omezená.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5 METODIKA

5.1 Sestavení dotazníku

Dotazník pro restaurace i pro konzumenty, byl sestaven tak, aby otázky byly formulovány co nejjednodušeji a nejsrozumitelněji. Kombinací obou pohledů na problematiku tradiční kuchyně je pak možné získat reálnou představu o jejím skutečném postavení v české gastronomii. Dotazník pro restaurace obsahuje otázky, které prověřují orientaci kuchyně a složení hostů restaurace. Jeho hlavní část se zaměřuje na prozkoumání kuchyně a její častost. Důležitý je i osobní pohled restaurací na přínosnost tradiční kuchyně pro podnik. Část otázek je směřována přímo na suroviny, které jsou pro přípravu využívány.

Celkem vzniklo 21 otázek, na které je ve většině případů možná odpověď ano/ne. Pomocí internetu byly zjištěny volně dostupné kontaktní údaje na gastronomická zařízení.

5.2 Způsob získávání dat

Nejefektivnější metodou sběru dat bylo CAWI (Computer assisted web interviewing), tedy on-line dotazování. Je to rychlá a finančně nenáročná metoda. Dotazník byl respondentovi zaslán na email. Bylo tak možné získat informace i z krajů, kam se nebylo možné dostat osobně. Negativní je nízká návratnost dotazníků. Přesto byla touto formou získána většina odpovědí od restaurátérů.

V některých případech byli restauratéri ochotní odpovídat formou CATI (Computer assisted telephone interviewing), tedy telefonické dotazování. Je to rychlá metoda se 100 % návratností odpovědí. Průběh sběru dat byl rychlý, ale nelze mu upřít jistou finanční a časovou náročnost. Nicméně je zde větší jistota, že respondent správně pochopí otázky. Tato metoda byla opět užita pouze pro restaurační zařízení.

Poslední metodou bylo osobní dotazování PAPI (Paper and pen interviewing), kterou bylo možné aplikovat pouze v určitých krajích. Několik restaurací souhlasilo s provedením osobního rozhovoru. Dotazník byl tedy vyplněn přímo na místě. Právě zde bylo také možné předložit druhý dotazník hostům. Návštěva těchto restaurací, tedy byla plánována až na dobu, kdy se vrátila část dotazníků z restaurací. Na základě získaných informací byl dotazník pro hosty upraven. Byla vybrána konkrétní jídla pro volbu typického českého pokrmu. Tak je možné výsledky z obou dotazníků navzájem komparovat. Výsledky dotazování hostů byly poskytnuty restauraci zpět, poslouží jí jako zpětná vazba.

Informace od strážníků byly zjištěny také pomocí internetového dotazníku Google. Ten ovšem poskytl jen 3 % získaných odpovědí.

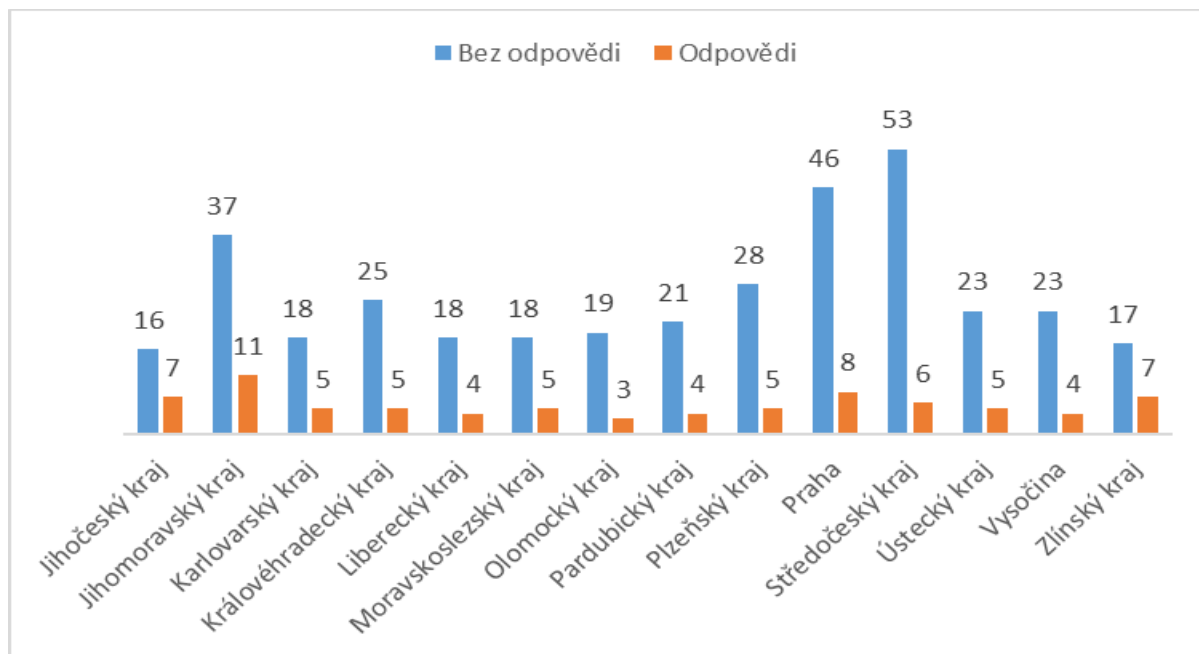
6 VÝSLEDEK VÝZKUMU

Cílem výzkumu je ověření skutečného využívání receptur tradiční kuchyně v současných restauracích. Ověřit, zda se pro restaurace jedná o přínos, nebo naopak o neadekvátní zátěž. Dále bude prověřena znalost systémů Slow Food a Czech Specials, případně využívání regionálních potravin prostřednictvím farmářských trhů. Sledováno bude také využívání konvenienčí při přípravě pokrmů.

Po získání informací byly dotazníky zpracovány pomocí tabulkového procesoru do přehledné formy

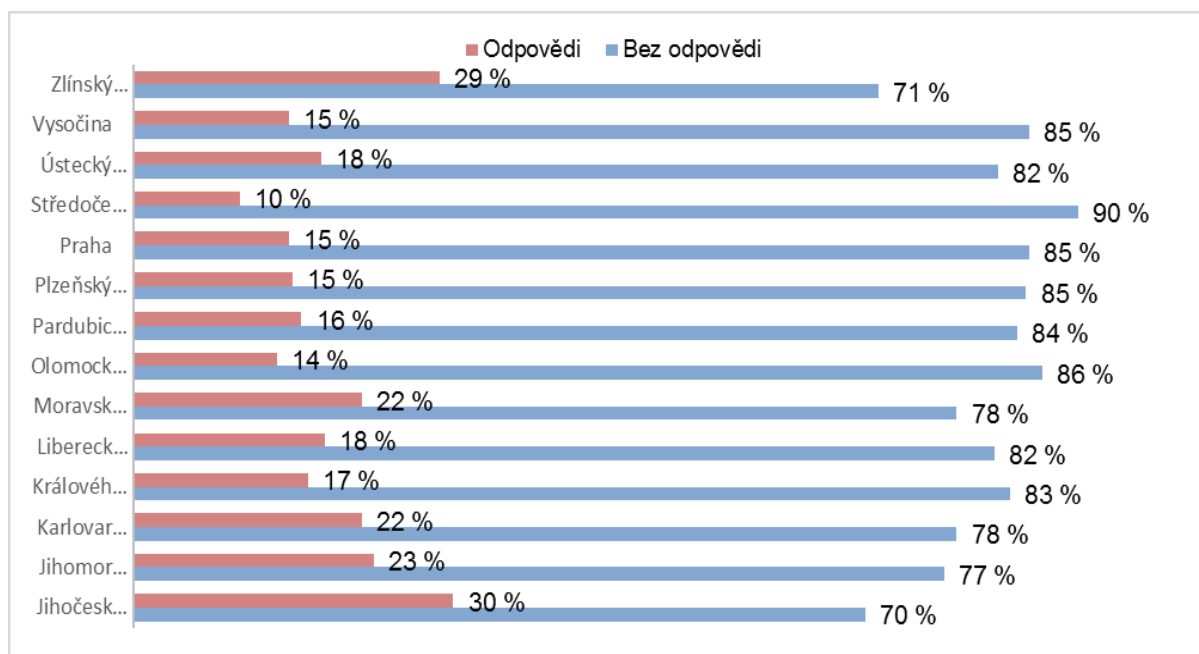
Celkem bylo osloveno 441 restaurací. Bylo nutné počítat s velkou nenávratností dotazníků. Odpovědi skutečně přišli od 79, což je něco málo více než 17,91 % oslovených. Z Jihočeského kraje odpovědělo z 23 oslovených 7 restaurací, tedy 9 % z celkového počtu odpovědí a 30 % z restaurací oslovených v tomto kraji, v Jihomoravském kraji bylo osloveno 48 restaurací a odpovědělo jich 11, což činí 14 % z celkového počtu a 23 % z oslovených restaurací v tomto kraji. Z Karlovarského kraje bylo osloveno celkem 23 restaurací a dotazník jich zpět zaslalo 5, což je 6 % z celkového počtu odpovědí a 22 % z oslovených restaurací v tomto kraji, v Královéhradeckém kraji byl dotazník zaslán do 30 restaurací a odpověď přišla o 5 z nich, tj. 6 % z celkového počtu odpovědí a 17 % z oslovených restaurací v tomto kraji. Z Libereckého kraje bylo osloveno 22 restaurací a odpovědělo jich 4, tedy 5 % z celkového počtu odpovědí a 18 % z oslovených v tomto kraji, dále v Moravskoslezském kraji bylo osloveno celkem 23 restaurací a odpovědělo jich 5, tedy 6 % z celkového počtu odpovědí a 22 % z oslovených v tomto kraji, rovněž bylo osloveno 22 restaurací v Olomouckém kraji, ale odpověď jich zaslalo pouze 3, tedy 4 % z celkového počtu odpovědí a 14 % z oslovených v tomto kraji. Z Pardubického kraje bylo osloveno 25 restaurací, ale odpověď přišla zpět od 4, což je 5 % z celkového počtu odpovědí a 16 % z oslovených v tomto kraji. V Plzeňském kraji byl dotazník zaslán do 33 restaurací, ale odpověď jich zaslalo pouze 5, tedy 6 % z celkového počtu odpovědí a 15 % z oslovených v tomto kraji. V Praze bylo tázáno 54 restaurací, odpověď přišla pouze od 8 z nich, tedy 10 % z celkového počtu odpovědí a 15 % z oslovených v tomto kraji. Ve Středočeském kraji bylo osloveno celkem 59 restaurací a zpět jich odpovědělo 6, tedy 8 % z celkového počtu odpovědí a 10 % z oslovených v tomto kraji. Z Ústeckého kraje přišly odpovědi z 5 restaurací z 28 oslovených, tedy od 6 % z celkového

počtu odpovědí a 18 % z oslovených v tomto kraji, na Vysočině odpovědělo 4 restaurací z 27 tázaných, tedy 5 % z celkového počtu odpovědí a 15 % z oslovených v tomto kraji. V posledním Zlínském kraji bylo osloveno 24 restaurací a odpověď přišla od 7, tedy od 9 % z celkového počtu odpovědí a 29 % z oslovených v tomto kraji (viz Graf 1 a Graf 2).



Graf 1: Přehled odpovědí podle krajů

Zdroj: Vlastní zpracování



Graf 2: Přehled odpovědí podle krajů v %

Zdroj: Vlastní zpracování

Data získaná pomocí dotazníku byla následně vyhodnocena a graficky srovnána opět ve skupinách podle krajů. Příbuzné otázky jsou vždy shrnuty do jednoho grafu pro větší přehlednost. Tento přehled zobrazuje také ochotu gastronomických zařízení komunikovat.

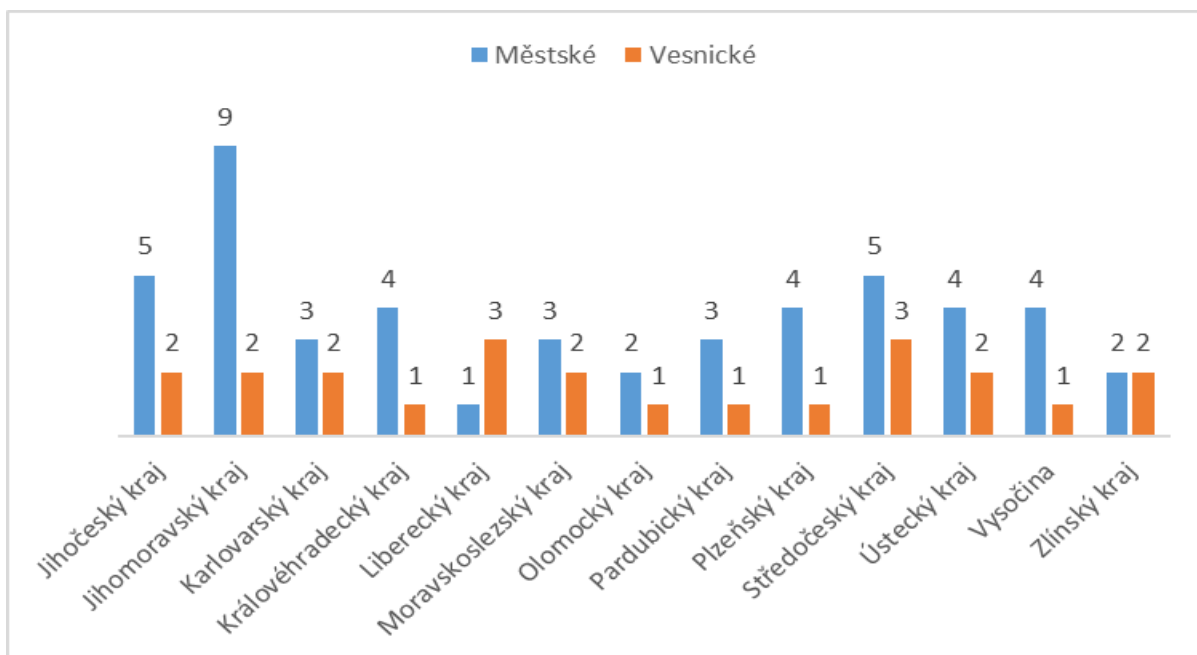
Dotazník pro hosty byl vyplněn celkem se 78 hosty. Pro jistotu byl vypracován v české i anglické podobě. V některých restauracích bylo možné počítat s dotazováním zahraničních hostů. Dotazování strážníků proběhlo také pomocí internetového dotazníku na webovém prohlížeči Google. Celkem se výzkumu zúčastnilo 46 žen (59 % dotazovaných) a 32 mužů (41 % dotazovaných).

7 VÝSLEDKY DOTAZOVÁNÍ RESTAURATÉRŮ

Pro každý kraj je vytvořena samostatná tabulka v programu Excel, díky které bylo možné zjistit procentuální zastoupení určité odpovědi. Uváděn je vždy graf znázorňující konkrétní počet daných odpovědí v kraji i graf s procentuálním vyjádřením, pro možnost snazší komparace krajů.

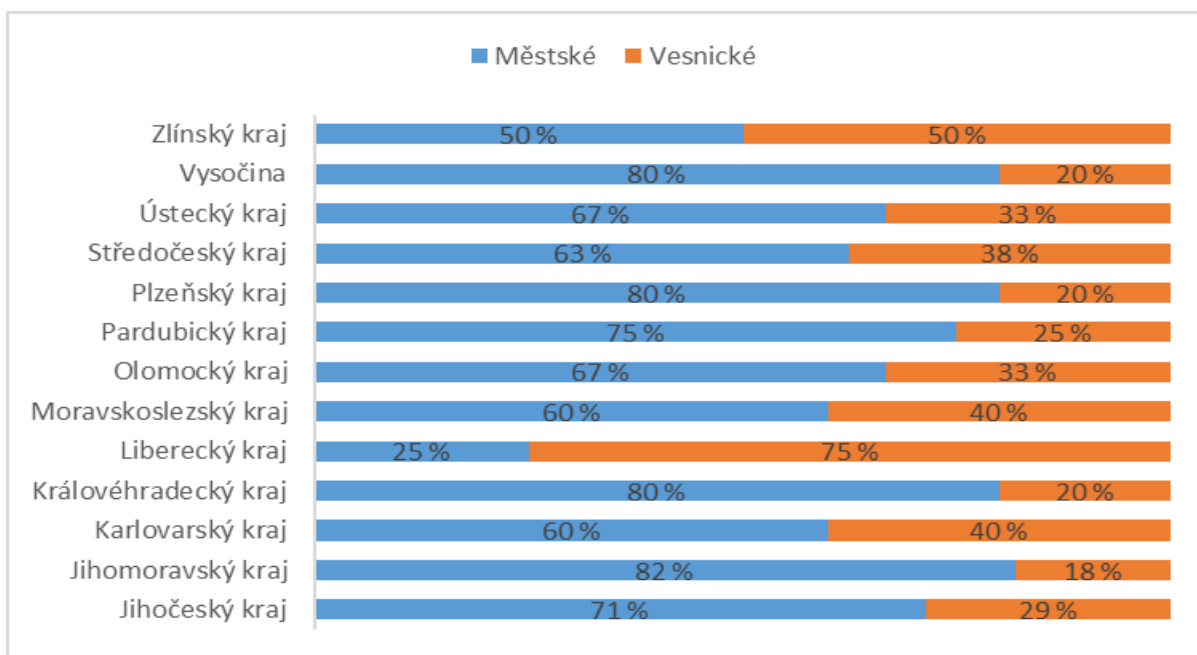
7.1 Lokalita restaurace

Pokud jde o posuzování restaurací, pak je důležité sledovat umístění restaurací nejen z pohledu jejich lokalizace dle kraje, ale také o to, zda se jedná o restauraci ve městě nebo na vesnici. Toto posuzování samozřejmě nejde provést u Prahy, kde jsou veškeré restaurace pražské. Proto je Praha z grafu zcela vynechána. Tento graf tedy ukazuje, zda jsou restaurace alespoň přibližně rozloženy rovnoměrně mezi město a venkov. Ideální stav by bylo možné udržet, pokud by odpovědi zaslali všichni respondenti. Takové situace ovšem nebylo možné dosáhnout (viz Graf 3). Nejvíce restaurací definujících sama sebe jako vesnické najdeme v Libereckém kraji, kde tvoří 75 % a ve Zlínském kraji 50 %. Naopak jako městské se nejčastěji profilují restaurace v Jihomoravském kraji 82 % a v 80 % na Vysočině, v Plzeňském kraji a Královéhradeckém kraji.



Graf 3: Lokalita restaurace

Zdroj: Vlastní zpracování



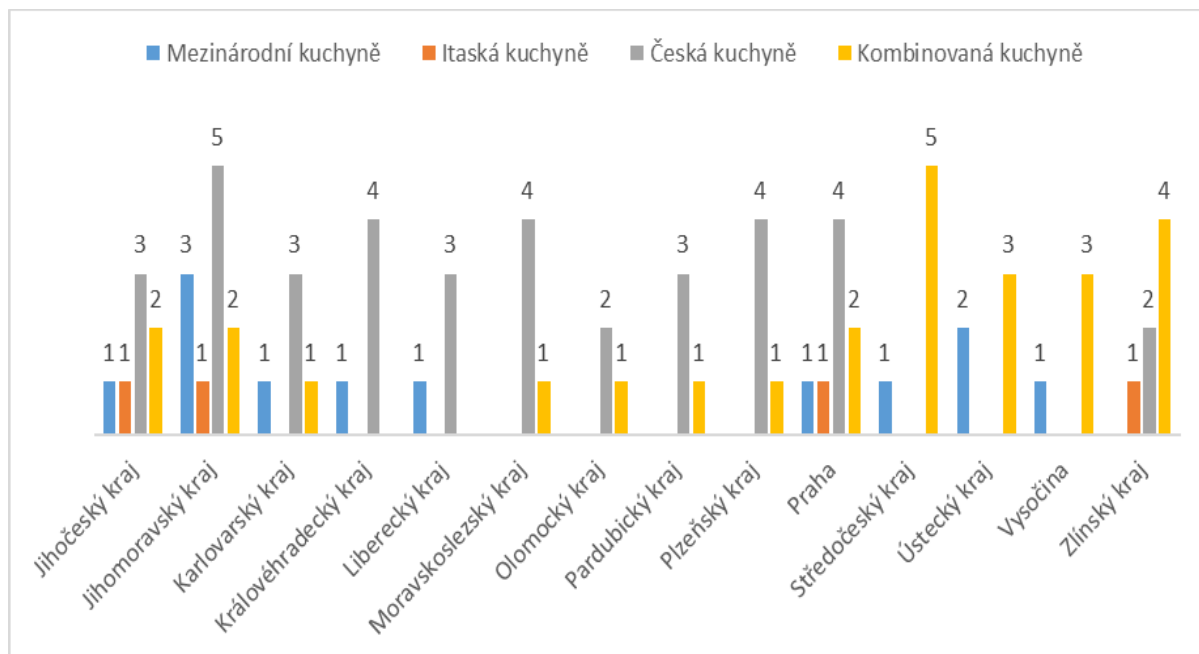
Graf 4: Lokalita restaurace v %

Zdroj: Vlastní zpracování

7.2 Gastronomická orientace

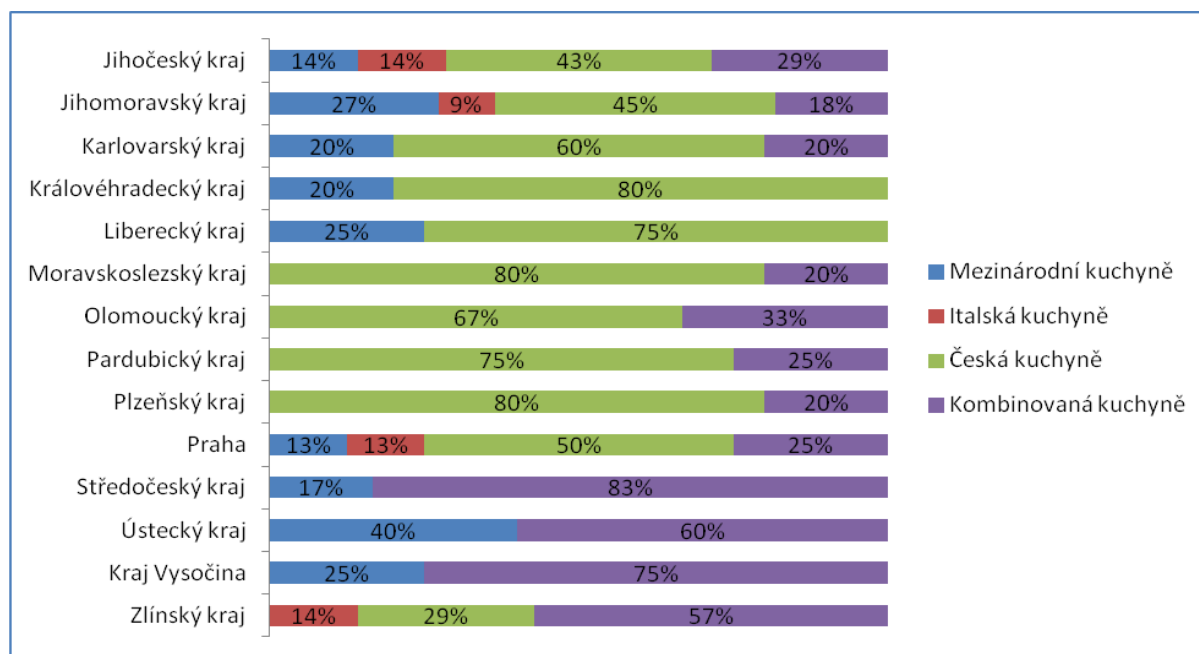
Graf zobrazuje orientaci jednotlivých krajů v otázkách preferované kuchyně. Odráží tedy převážný styl restaurací. Mezi restauracemi dominuje česká a kombinovaná kuchyně. Domácí gastronomie se tak bezesporu drží na špici preferencí (viz Graf 5 a Graf 6). Na Vysočině,

Zlínském kraji a ve Středočeském kraji je jasně preferována kuchyně kombinovaná, ve Středočeském kraji je preferována u 83 % restaurací. Česká kuchyně dominuje u osmi krajů a u dvou se zastupuje zhruba polovinu produkce. Nejvýrazněji dominuje Královéhradeckém a Moravskoslezském i Plzeňském kraji, kde dosahuje zastoupení v 80 %.



Graf 5: Preference stylu kuchyně

Zdroj: Vlastní zpracování

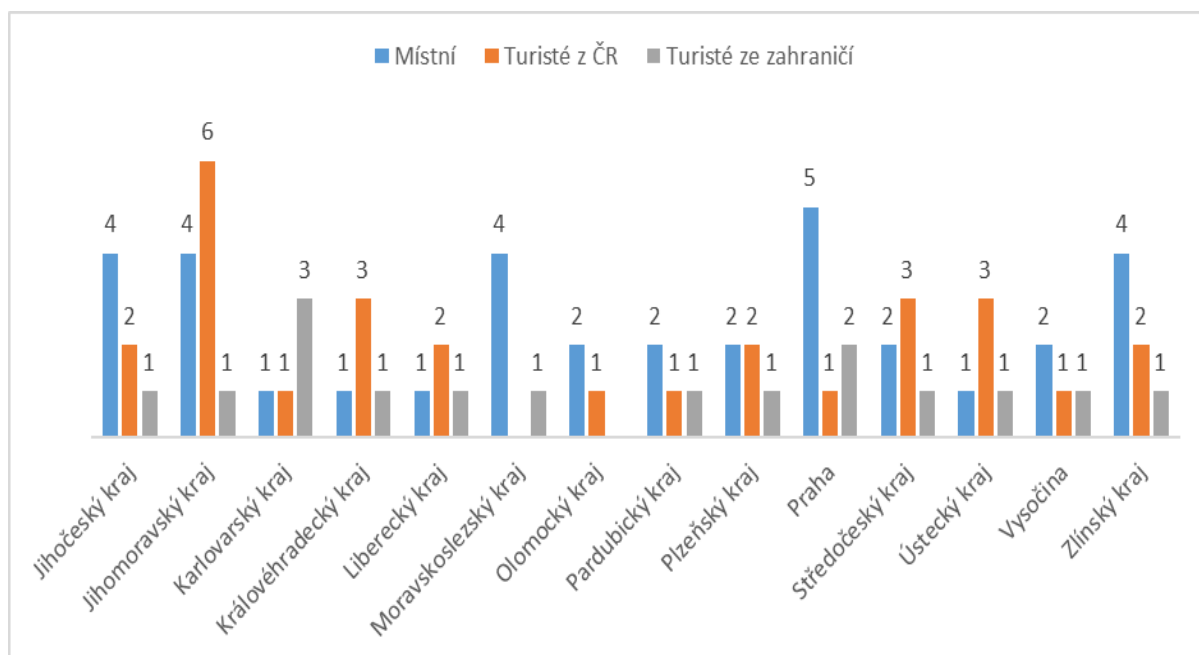


Graf 6: Preference stylu kuchyně v %

Zdroj: Vlastní zpracování

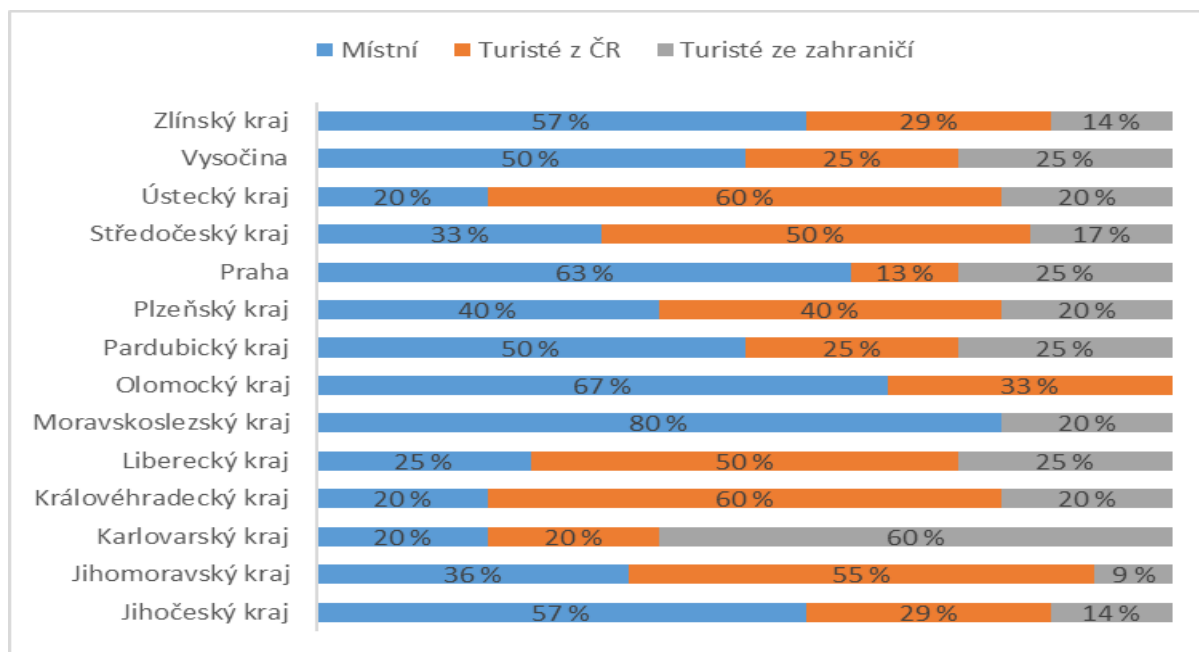
7.3 Původ hostů

Skladba hostů je velmi důležitá, ovlivňuje, který směrem se restaurace bude ubírat. Díky grafu je možné sledovat, zda existuje korelace mezi skladbou hostů z pohledu jejich původu a podávanou kuchyní. Můžeme zde sledovat výrazné rozdíly. Není velkým překvapením, že v Královéhradeckém kraji převažují turisté z ČR a zahraniční nad místními, zvláštní není výsledek ani u Karlovarského kraje. Tuto nerovnost obyvatel je zde možné sledovat všeobecně. Praha má sice vysokou návštěvnost turistů ze zahraniční, ale je zde rovněž možné sledovat vysokou návštěvnost od obyvatel Prahy, to se následně promítá do celého Středočeského kraje (viz Graf 8). Nejvyšší návštěvnost od místních hostů má Moravskoslezský kraj, kde tvoří 80 % klientely, následuje kraj Olomoucký z 67 % a Praha s 63 %. Nejvíce turistů z ČR navštěvuje restaurace v Královéhradeckém a Ústeckém kraji, jedná se o 60 % zákazníků. Zahraniční turisté tvoří největší podíl návštěvníků restaurací v Karlovarském kraji 60 %, což vzhledem k demografii města Karlovy Vary není žádným velkým překvapením. Rovněž nepřekvapuje, že 25 % zahraničních cizinců tvoří klientelu pražských podniků.



Graf 7: Složení hostů

Zdroj: Vlastní zpracování

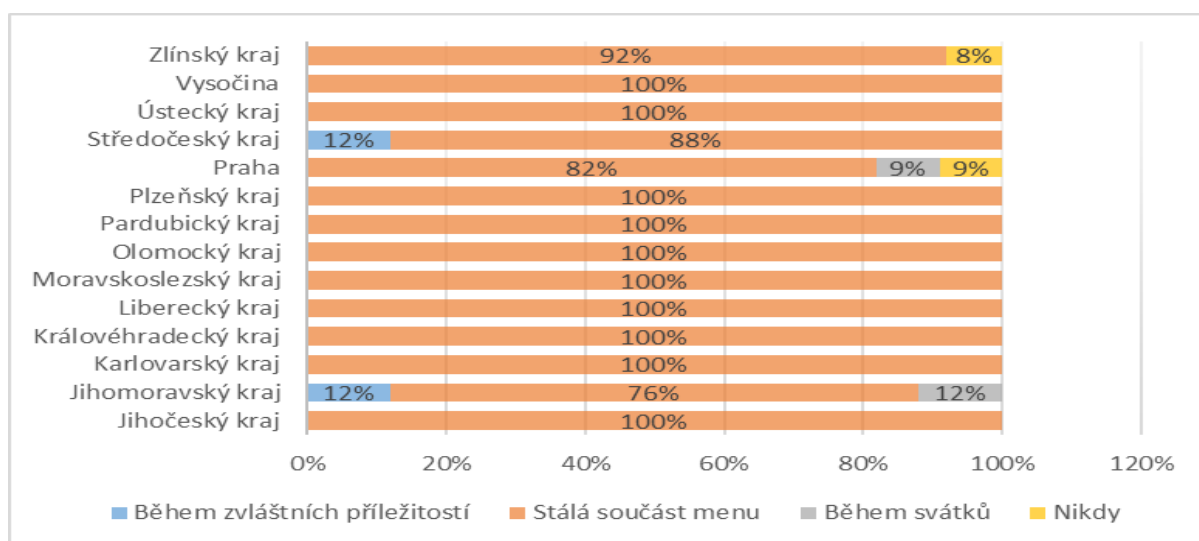


Graf 8: Složení hostů v %

Zdroj: Vlastní zpracování

7.4 Příležitost servírování tradiční české kuchyně

Tento graf zobrazuje, při jakých příležitostech, je tradiční česká kuchyně v restauracích servírována. Bylo překvapivé, že většina restaurací zvolila možnost kdykoliv, přestože preference české kuchyně takto vysoké nejsou. Pokud z tohoto grafu můžeme soudit o budoucím vývoji naší gastronomie, pak má česká kuchyně velmi dobrou perspektivu. Zvláštní je zde poměrně nízký podíl u Jihomoravského kraje, kde by se naopak dal předpokládat častý výskyt české kuchyně (viz Graf 9).

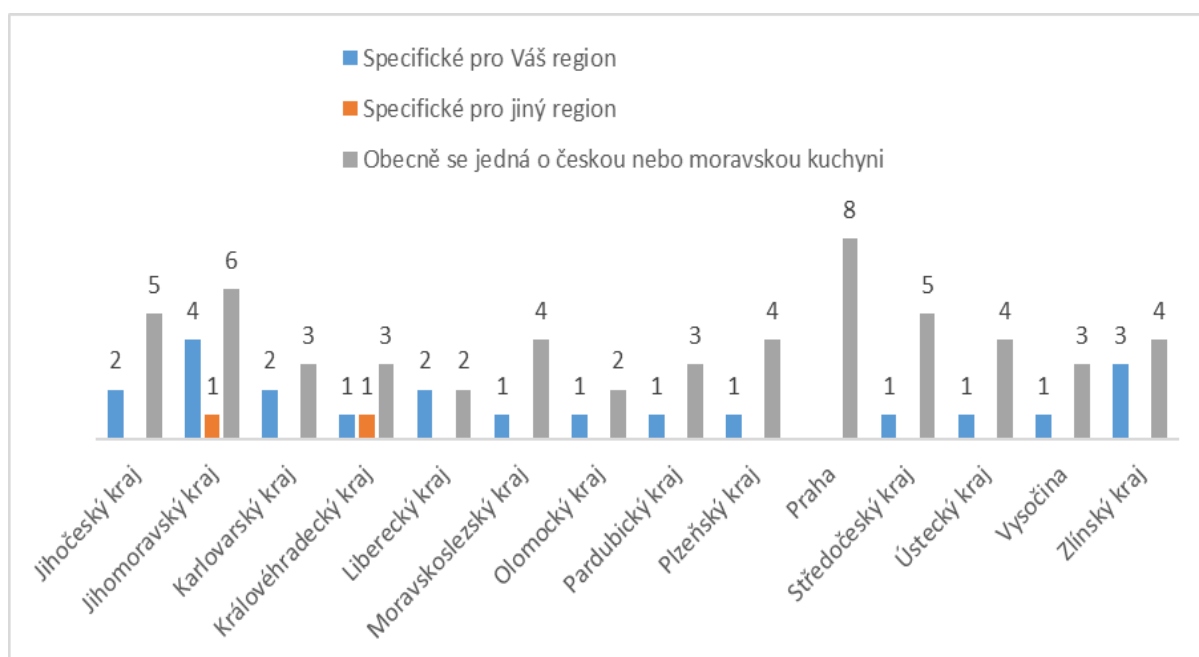


Graf 9: Příležitosti servírování tradiční české kuchyně

Zdroj: Vlastní zpracování

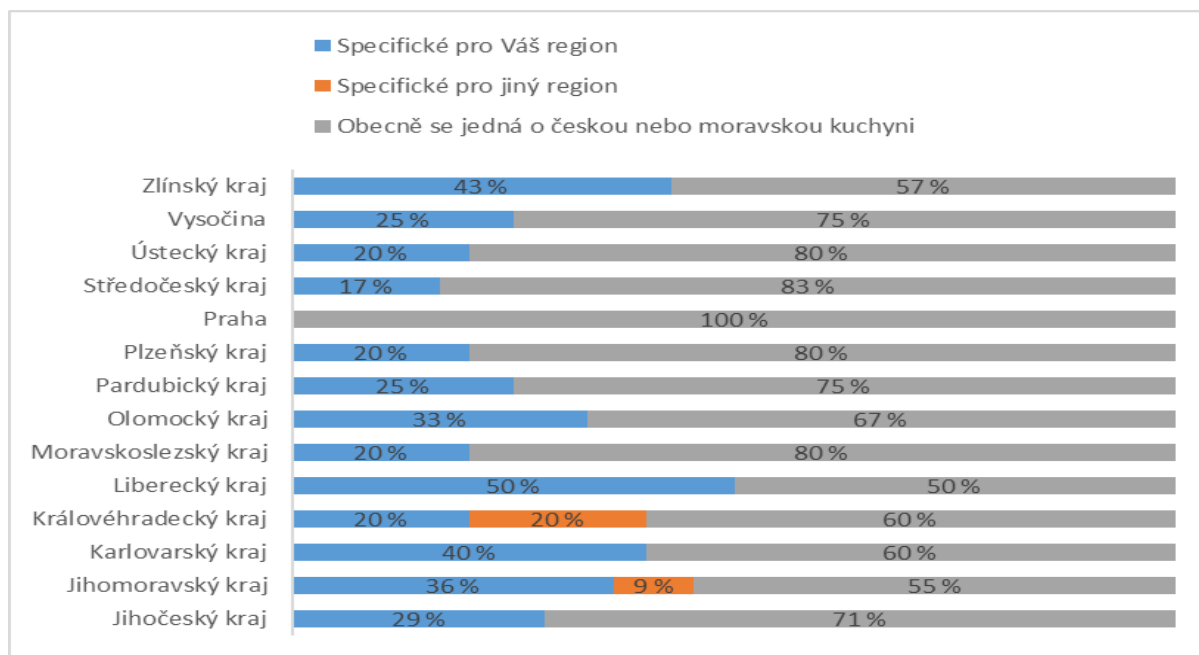
7.5 Typ servírování tradičních českých pokrmů

Je důležité sledovat jaká podoba tradiční české kuchyně je nejčastěji servírována napříč všemi kraji. Cennou informací je, zda je preferovaná tradiční gastronomie dané oblasti, nebo je využito gastronomické tradice jiného kraje. Jedná se o zvláštní variantu, kterou volí např. restaurace Koliba v Praze. Tato volba je mnohem častější u krajů, které mají silně definovanou a jasně rozpoznatelnou gastronomickou specifikaci. Pražská tradice není tolik známá a oblíbená, jako karlovarská nebo zlínská. Stýká se zde mnoho kultur, proto si Praha volí nejčastěji obecnější variantu kuchyně české a moravské, dopovídá tomu výsledek 100 % v této kategorii (viz Graf 11). Obecně se s regionální kuchyní setkáme v oblastech, kde je silně udržována tradice, což je oblast našich hor. Tato tradice je podporována vysokým výskytem zahraničních i českých turistů, kteří mají touhu ochutnat regionální kuchyni.



Graf 10: Typ servírovaných tradičních pokrmů

Zdroj: Vlastní zpracování

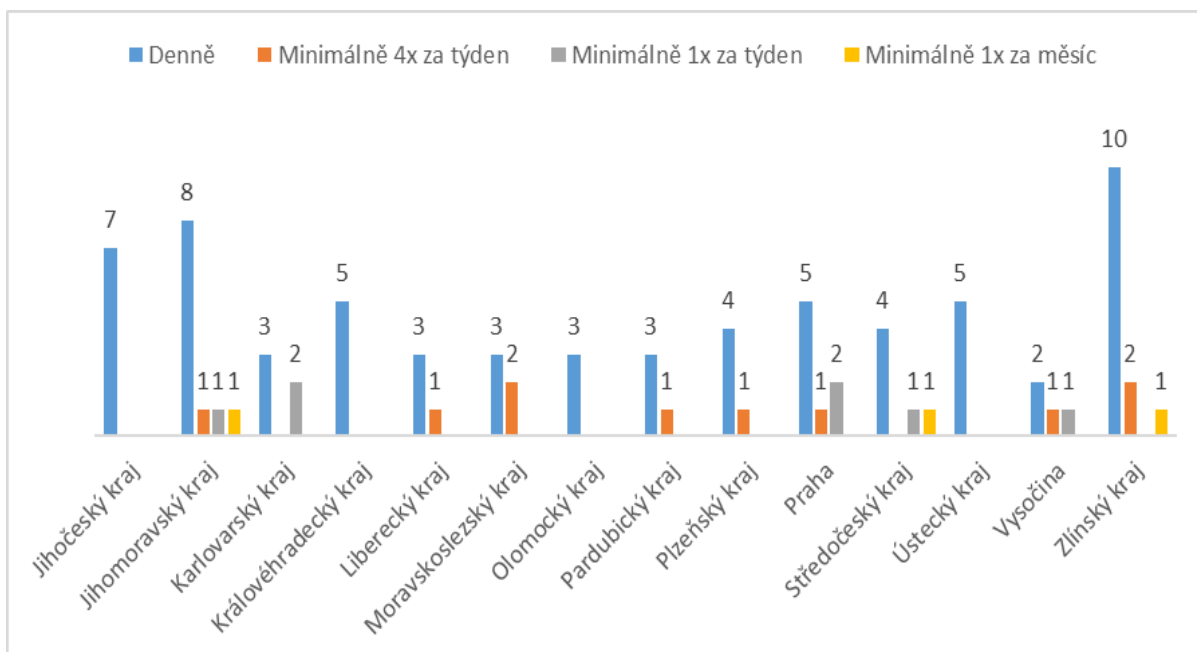


Graf 11: Typ servírovaných tradičních pokrmů v %

Zdroj: Vlastní zpracování

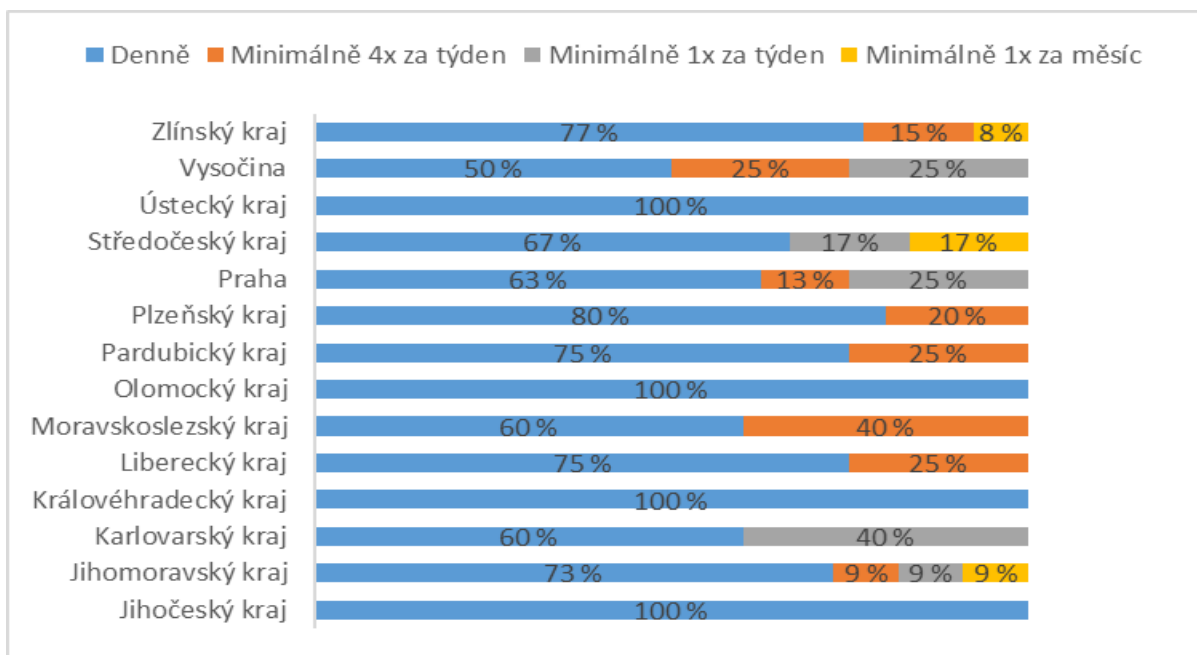
7.6 Častost servírování tradičních českých pokrmů

Následující grafy ukazují, jak často je tradiční česká kuchyně v restauracích servírována. Ve čtyřech krajích (Ústecký, Olomoucký, Královéhradecký, Jihočeský) je tradiční kuchyně servírována u všech respondentů denně. U ostatních krajů již panuje větší časová selekce. Nicméně z grafu jasně vyplývá, že ve všech krajích restaurace, kde je tradiční česká kuchyně podávána denně převažují. Pohybujeme se v rozhraní 50-80 % (viz Graf 13). Nejméně s 50 % je zastoupena Vysočina. Pokud se podíváme na graf složení jejich klientely, pak se jedná o kraje s vysokou návštěvností turistů, které by naopak měla tradiční česká kuchyně lákat. Nicméně je pravděpodobné, že právě z tohoto důvodu kumulují českou kuchyni do víkendů a přes týden se jí nevěnují.



Graf 12: Častost servírování tradičních českých pokrmů

Zdroj: Vlastní zpracování

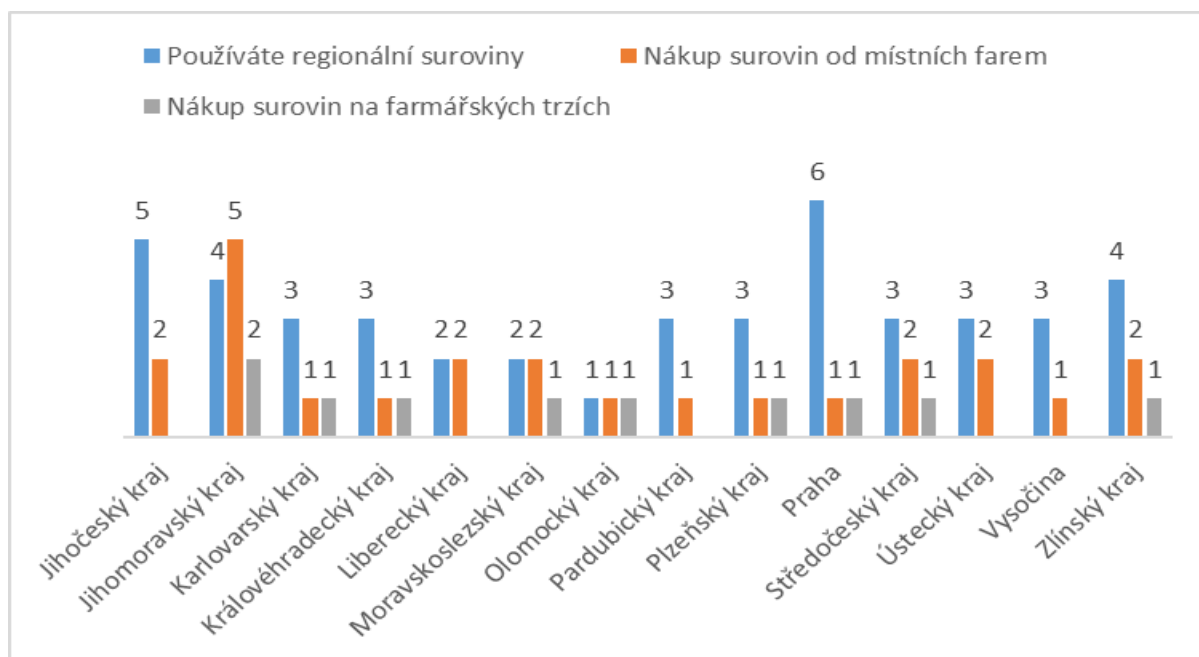


Graf 13: Častost servírování tradičních českých pokrmů v %

Zdroj: Vlastní zpracování

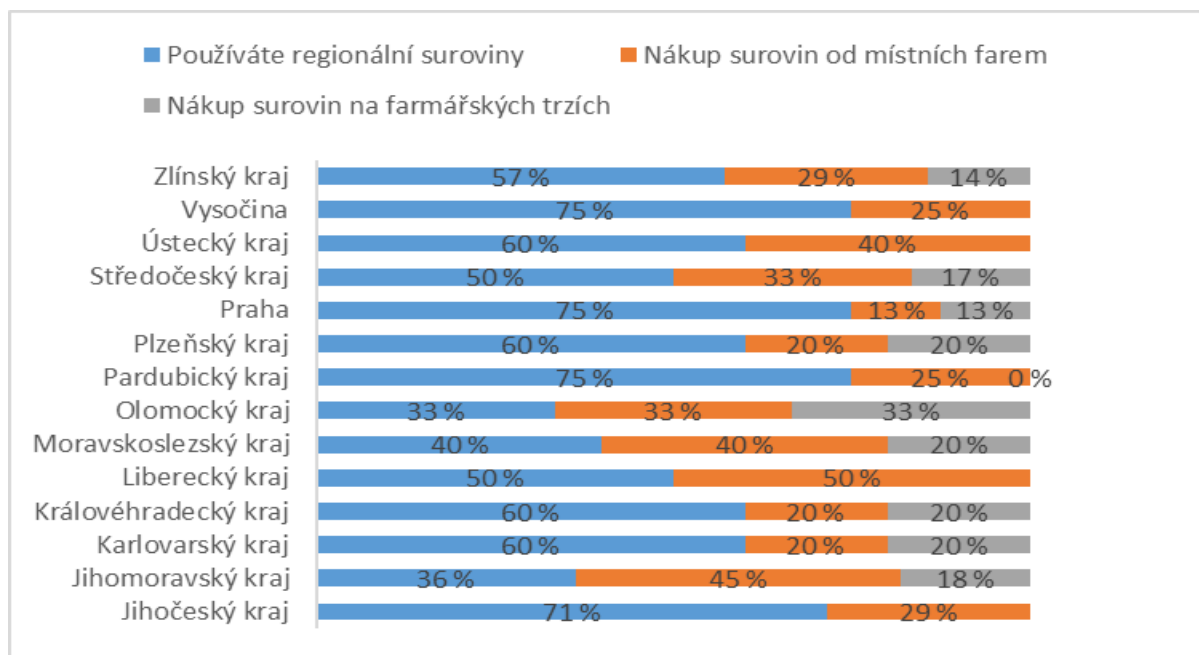
7.7 Typ používaných surovin

Kvalitní gastronomii nelze realizovat bez kvalitních surovin. Je obecným trendem světové gastronomie soustředit se více na využívání regionálních surovin. Tento trend je ovlivněn i snahou přispět k ochraně životního prostředí. Proto v kvalitních podnicích stále častěji setkáváme s využíváním regionálních potravin nejlépe od místních farmářů. Na základě regionálních zdrojů se vyvíjela místní kuchyně celá desetiletí a dokáže je dokonale zužitkovat. Je tedy pouze logickým vývojem, že renesance se dočkaly i pokrmy domácí kuchyně. V následujících grafech (viz Graf 14 a 15) můžeme sledovat pozitivní trend zvýšeného nákupu regionálních surovin, a to buď přímo od farmářů, nebo prostřednictvím farmářských trhů. Nejkomplikovanější situace je v Praze, která má k místním farmářům stále nejdále, přestože se zde koná celá řada farmářských trhů, kde je možné tyto kontakty navázat.



Graf 14: Typ používaných surovin

Zdroj: Vlastní zpracování

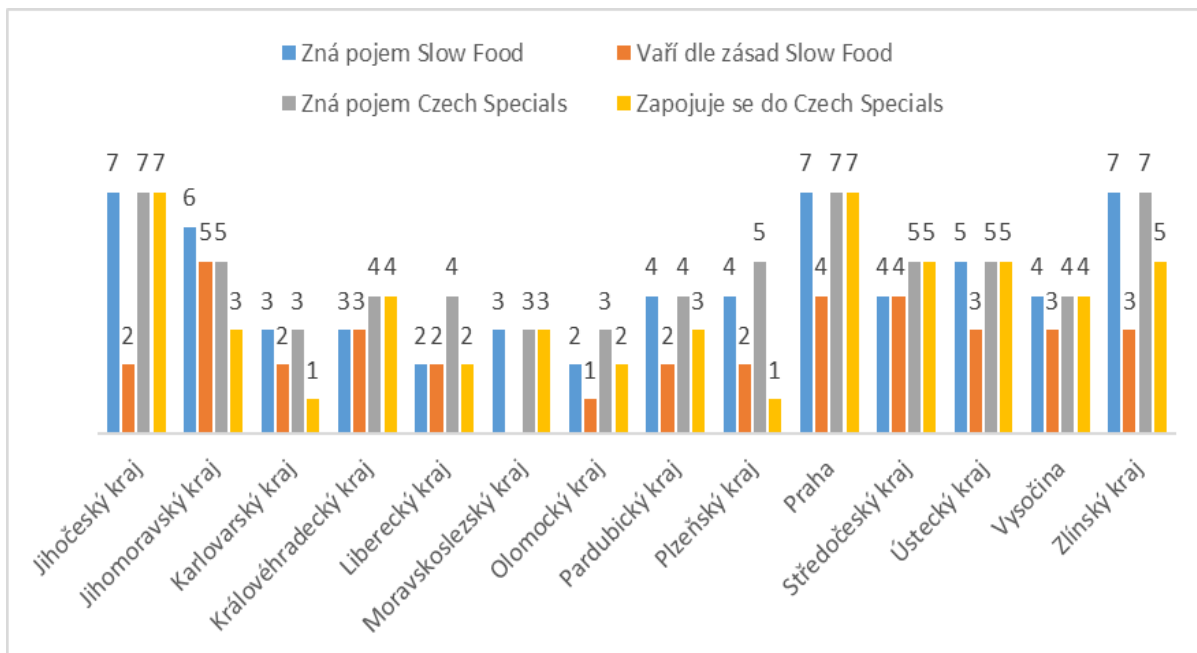


Graf 15: Typ používaných surovin

Zdroj: Vlastní zpracování

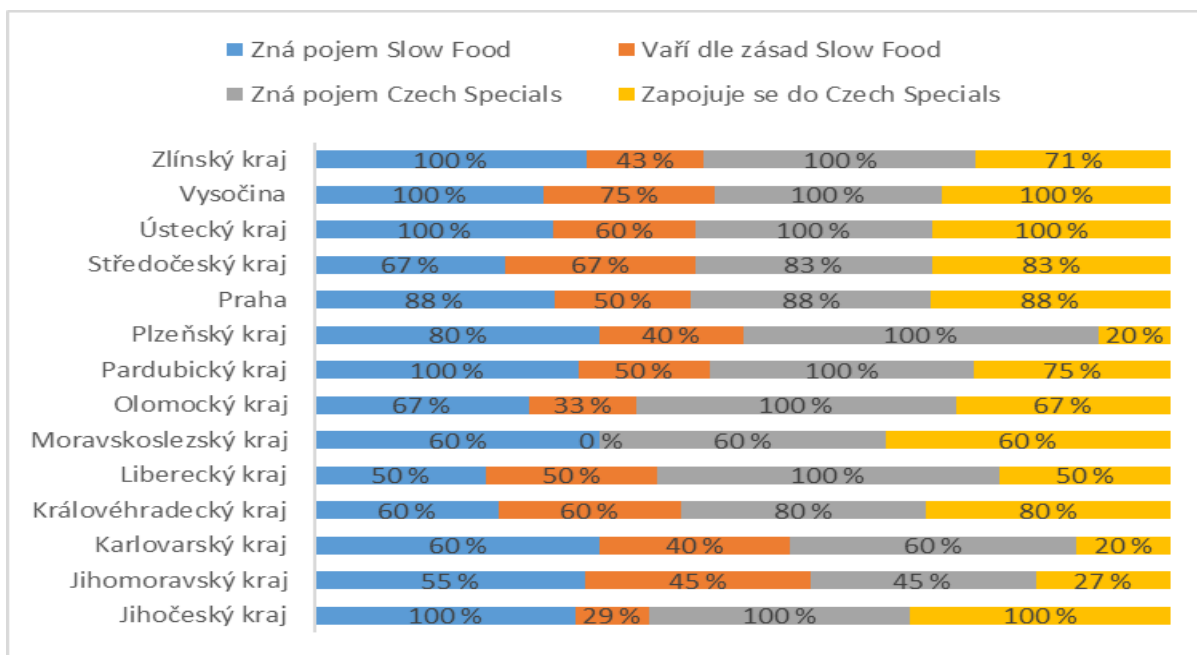
7.8 Povědomí o projektech Slow Food a Czech Specials

Kontakt se současnými trendy světové gastronomie je českým podnikům zprostředkováván pomocí různých projektů. Jednou z nejúspěšnějších organizací na našem území je organizace Slow Food s jejími zásadami. Úspěšný je i domácí projekt Czech Specials, který je podporován různými dotacemi. Překvapivě negativní jsou výsledky v Praze, kde projekt Czech Specials zná 100 % respondentů, ale praktikuje jej pouhých 20 %. Je to v ostrém kontrastu se Středočeským krajem, kde všechny restaurace, které dané projekty znají, je také praktikují. Vynikající jsou výsledky v Jihočeském kraji, kde projekt Slow Food zná 100% respondentů a rovněž projekt Czech Specials je znám všem respondentům. Všichni z nich aplikují zásady Czech Specials, ale zásady Slow Food aplikuje pouze 29% z nich (viz Graf 17). Obdobná je situace v Ústeckém kraji a na Vysočině. Oba projekty se tedy zapsaly do podvědomí, ale zdá se, že projekt Czech Specials je pro podniky lépe aplikovatelný nežli zásady Slow Food. Oba projekty by ovšem měly zapracovat na šíření informací v mnoha krajích je míra obeznámenosti s jejich zásadami stále nízká.



Graf 16: Znalost Slow Food a Czech Specials

Zdroj: Vlastní zpracování

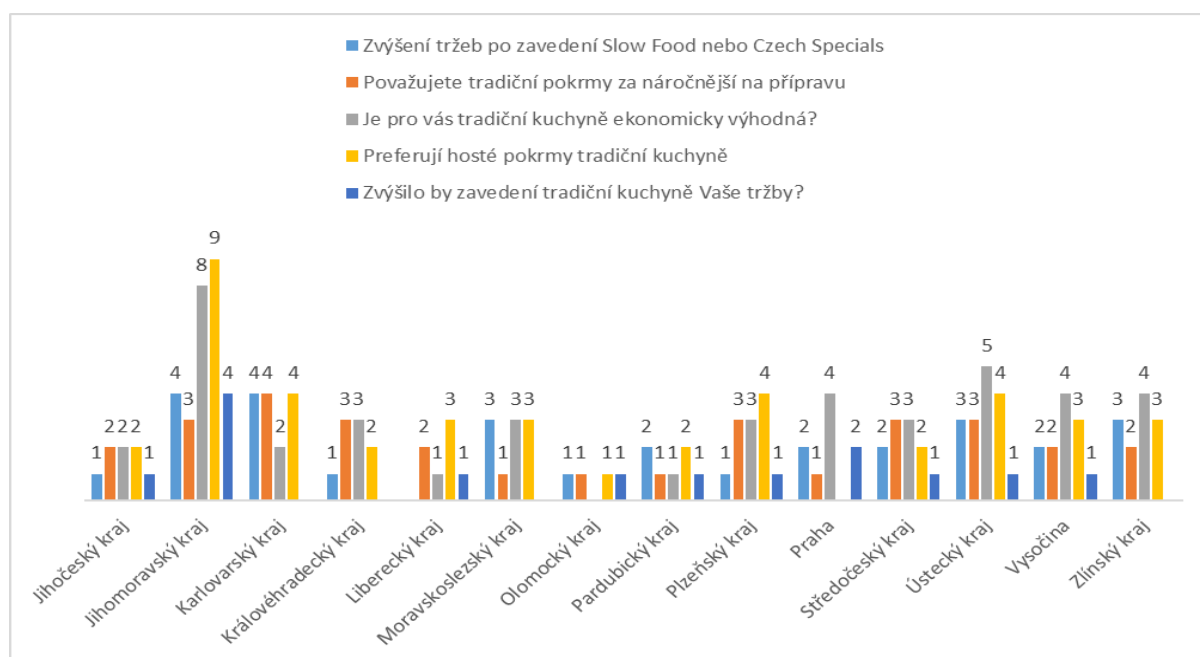


Graf 17: Znalost Slow Food a Czech Specials v %

Zdroj: Vlastní zpracování

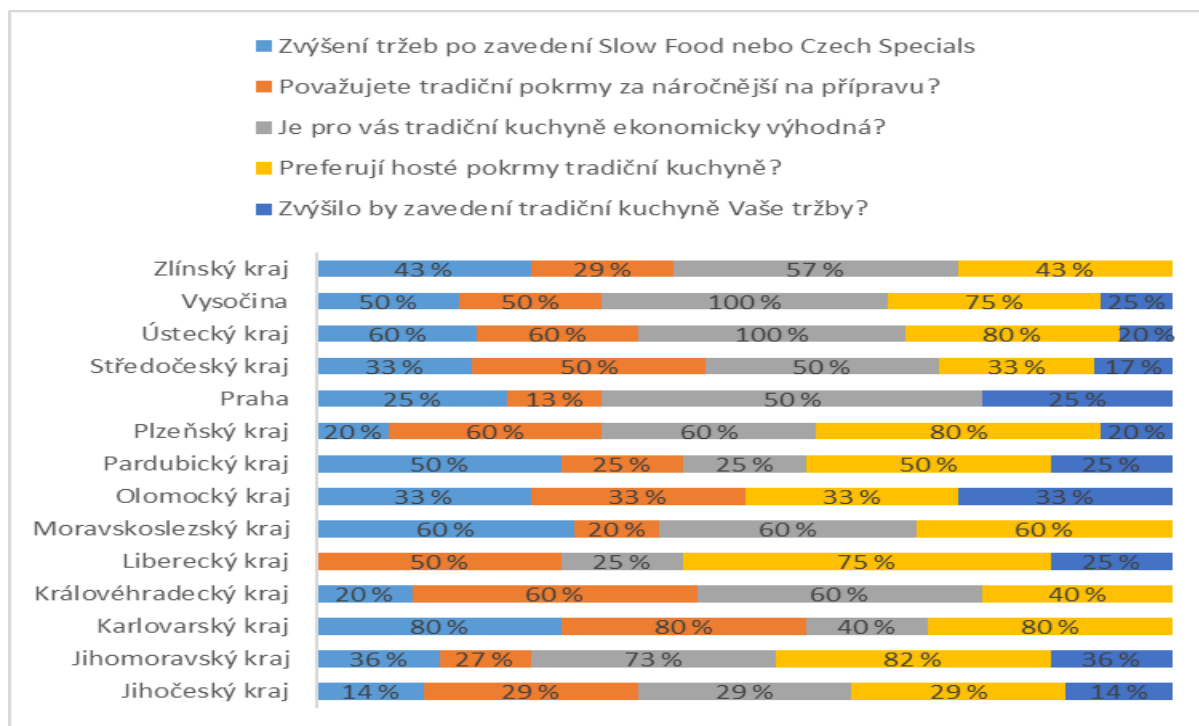
7.9 Náročnost české kuchyně na přípravu a její ekonomičnost

Následující grafy zahrnují odpovědi na celou řadu otázek kladených v dotazníku. Pro životaschopnost české tradiční kuchyně v gastronomických zařízeních je nesmírně důležitá její ekonomická stránka. Je nutné zohlednit možnost její větší cenové nákladnosti a časovým nárokům na přípravu. Je tedy důležité zhodnotit, zda přinese adekvátní zvýšení obrátu restaurace, případně zda dojde k navýšení cen. V tomto případě nenacházíme v odpovědích jednotný názor, rozkolísání sledujeme ve všech kategoriích podle krajů. Většina krajů se ovšem kloní spíše k názoru, že tradiční česká kuchyně je pro ně ekonomicky výhodná (viz Graf 19). Sledujeme také, že tyto pokrmy jsou často preferované. Nejčastěji si tyto pokrmy volí hosté v Jihomoravském kraji (82 %) a v Ústeckém kraji (80 %), 80 % dosahuje rovněž Karlovarský kraj a Plzeňský kraj. Opět je zajímavé tento graf porovnat s turistickou návštěvností kraje. Jedná se o oblasti s častou návštěvností turistů, kteří tím prokazují svůj jasný záměr dopřát si gastronomický zážitek a ochutnat regionální pokrmy.



Graf 18: Náročnost české kuchyně na přípravu a ekonomická stránka

Zdroj: Vlastní zpracování

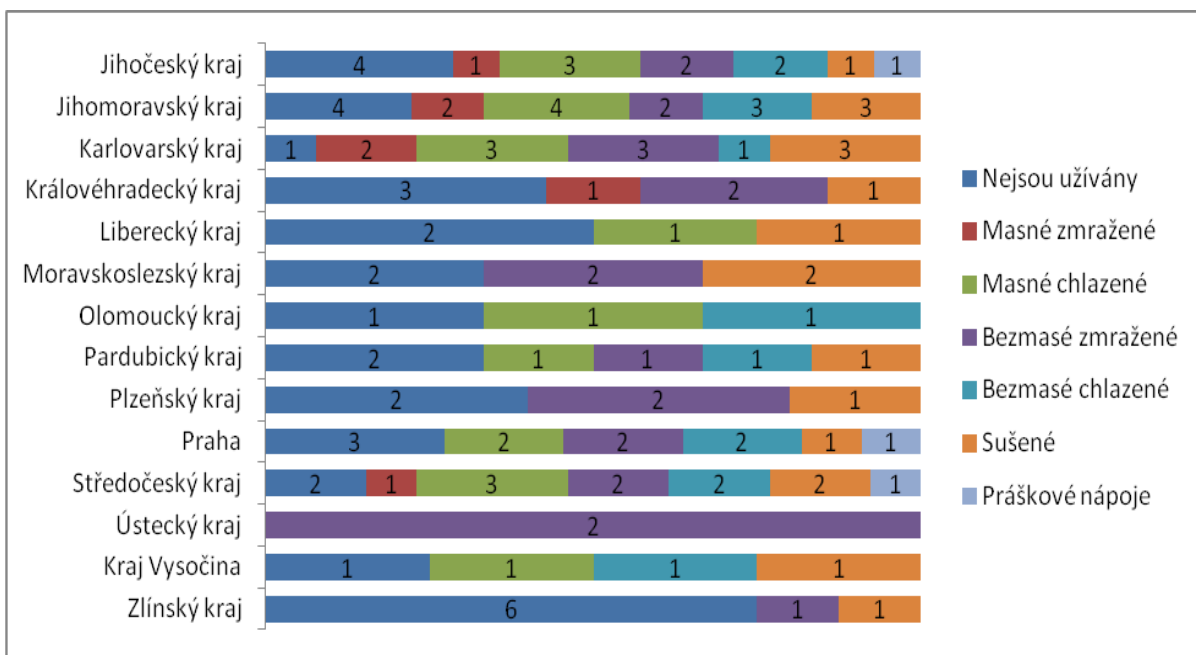


Graf 19: Náročnost české kuchyně na přípravu a ekonomická stránka v %

Zdroj: Vlastní zpracování

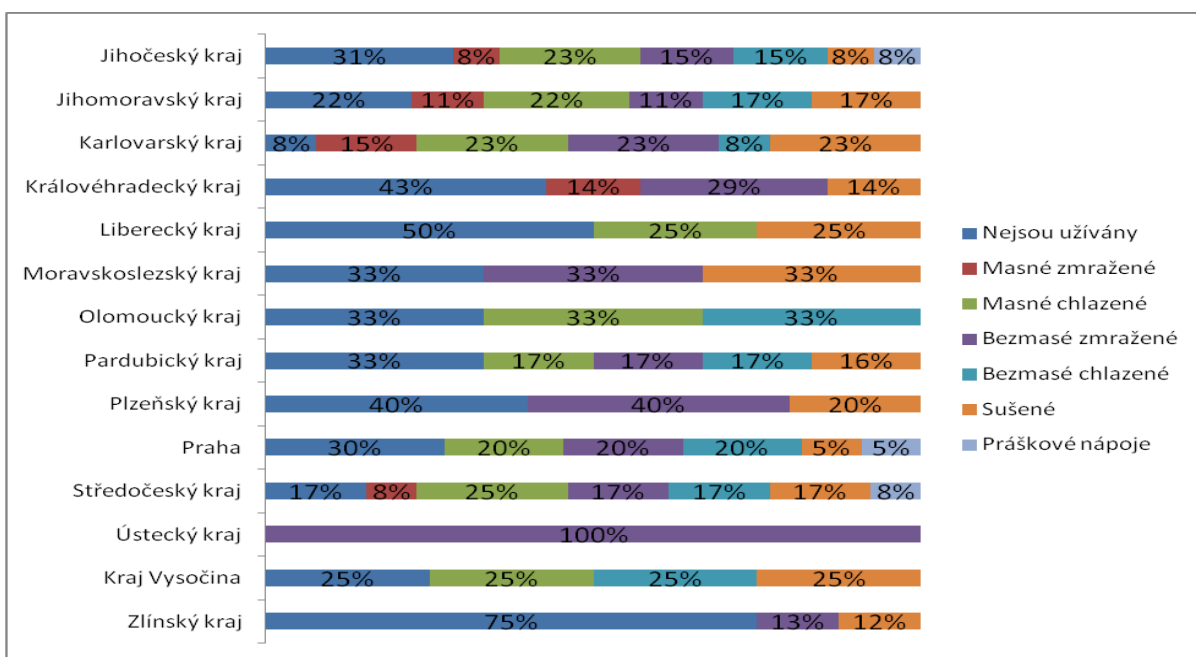
7.10 Užívání konvenienčí

V minulých dekádách byly konvenience prezentovány jako jediné možné řešení pro moderní kuchyni. V současnosti je tato cesta považována za mylnou a stále více gastronomických podniků jí opouští. Následující graf zobrazuje, kde a v jaké formě jsou u nás ještě konvenience používány (viz Graf 21). Jen omezeně jsou již užívány masové zmražené konvenience, a téměř vymizelo také užívání práškových nápojů, které se pohybuje pod 10 % u tří krajů. Ustupuje rovněž užívání sušených konvenienčí. Sušené základy obecně nejsou nijak prospěšné našemu zdraví, vzhledem k obsahu glutamátů. Jejich postupné ubývání je tedy krok správným směrem.



Graf 20: Užívaná konvenienčí

Zdroj: Vlastní zpracování



Graf 21: Užívaná konvenienčí v %

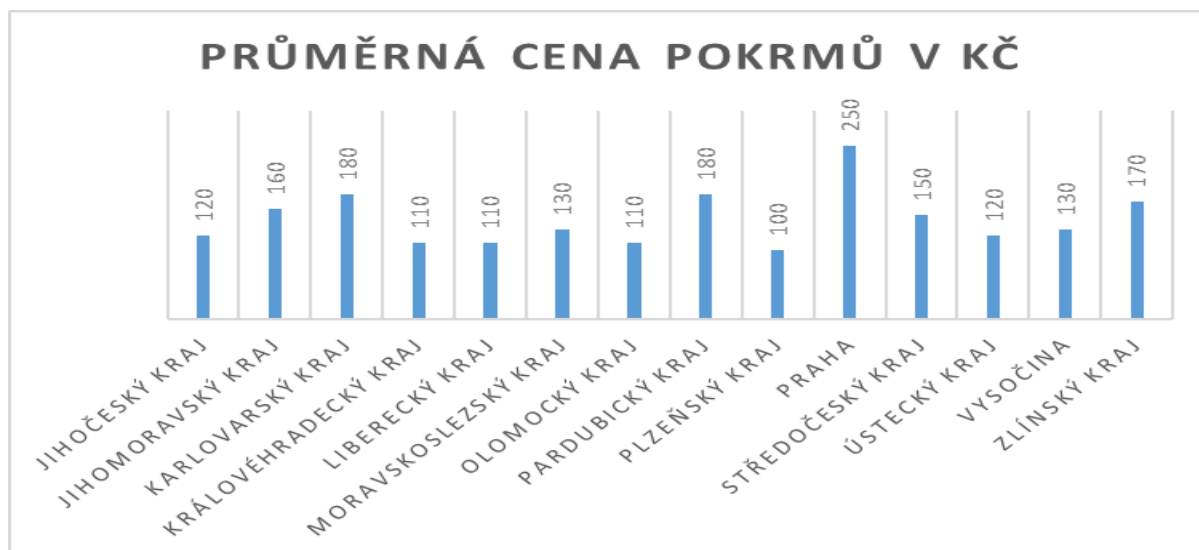
Zdroj: Vlastní zpracování

7.11 Průměrná cena pokrmu v restauraci

Další důležitou otázkou je i kalkulace ceny průměrného pokrmu tradiční české kuchyně. V tomto ohledu se jednotlivé kraje liší vlivem různých faktorů. Není nijak překvapivým zjištěním, že nejvýše se pohybuje cena v Praze (viz Graf 22). Pražské podniky musí počítat

s vyššími náklady, platí více za nájem a získání kvalitních surovin je pro ně také finančně náročnější. Suroviny od farmářů je třeba přepravit na větší vzdálenost.

Získané údaje bylo třeba zprůměrovat, protože jednotlivé restaurace se pohybují v různých cenových hladinách a jsou určeny pro jinou klientelu. Vyšší ceny můžeme obecně sledovat u krajů s vyšší životní úrovní, případně má vliv turistická návštěvnost kraje.

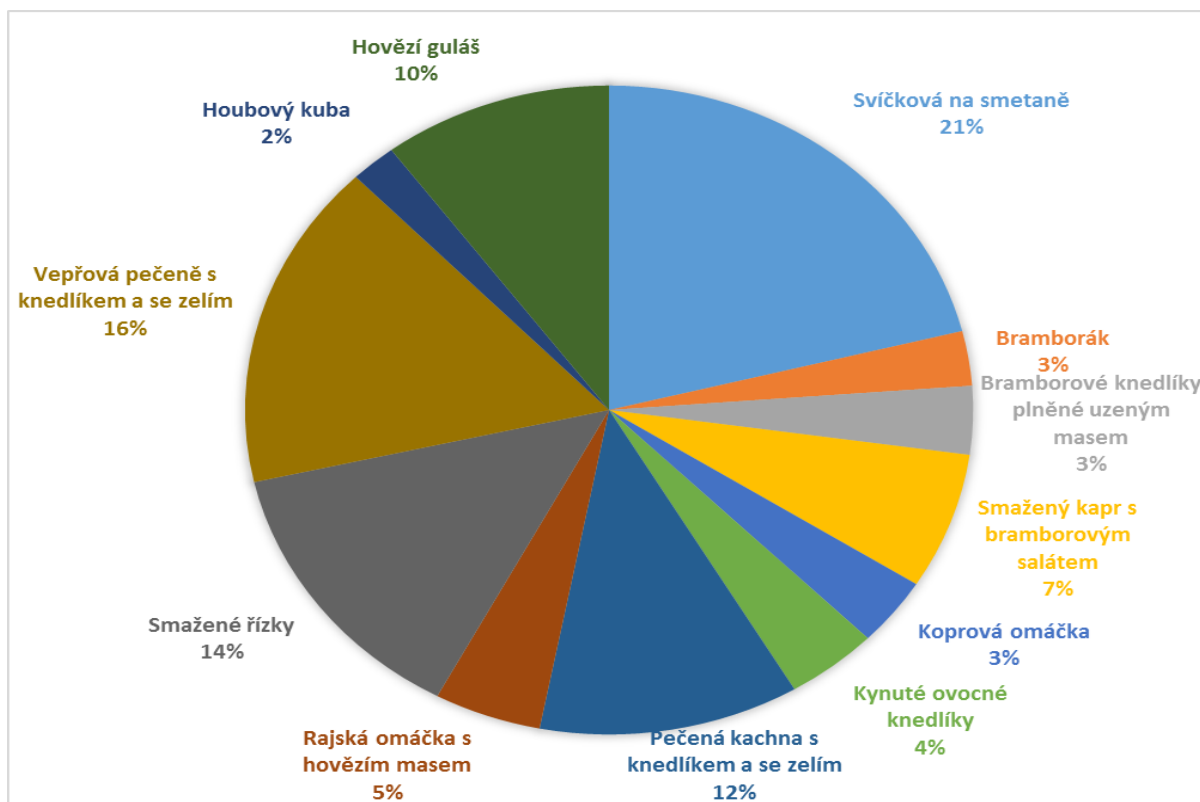


Graf 22: Průměrná cena pokrmů v restauracích v KČ

Zdroj: Vlastní zpracování

7.12 Který pokrm je pro českou kuchyni nejtradičnější

Je rozdílnou otázkou, co je skutečně původní českou kuchyní a co za ní moderní česká společnost považuje. Z pohledu provozovatelů restaurací je nejtradičnějším českým jídlem svíčková na smetaně (21 %), vepřová pečeně se zelím a knedlíkem (16 %), smažené řízky (14 %) a pečená kachna se zelím a knedlíkem (12 %). Překvapivý je výsledek hovězího guláše, který je považován za nejtradičnější české jídlo 10 % zařízení (viz Graf 23). Guláš je jídlem se silnou maďarskou tradicí, je tedy jasným dokladem toho, že faktický původ jídla nehraje rozhodující roli.

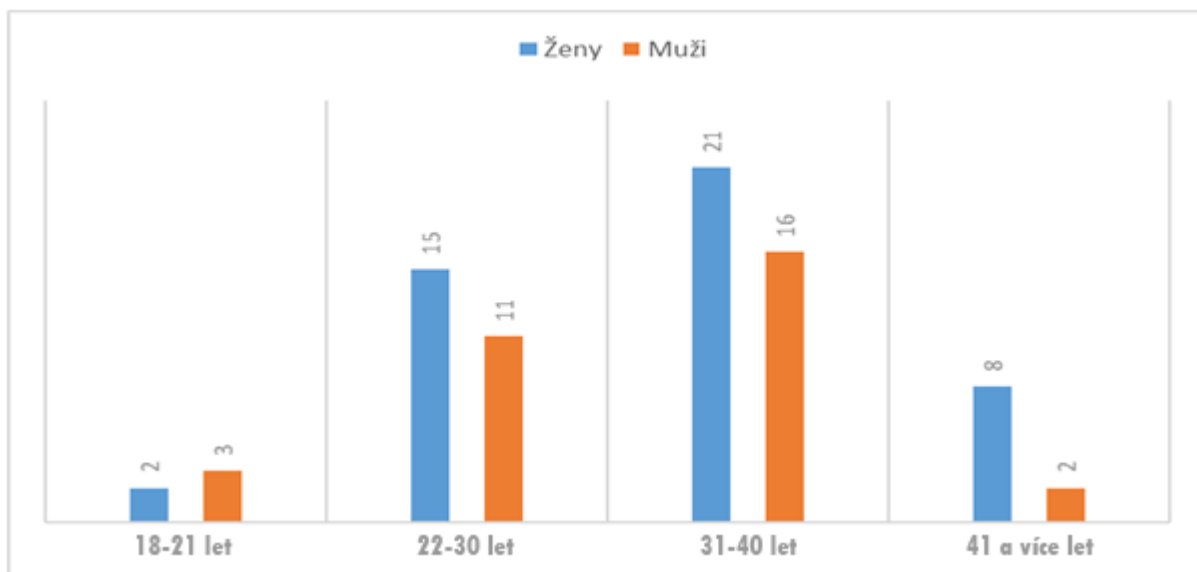


Graf 23: Hodnocení nejtradičtějšího českého pokrmu dle restaurátérů

Zdroj: Vlastní zpracování

8 VÝSLEDKY DOTAZOVÁNÍ HOSTŮ

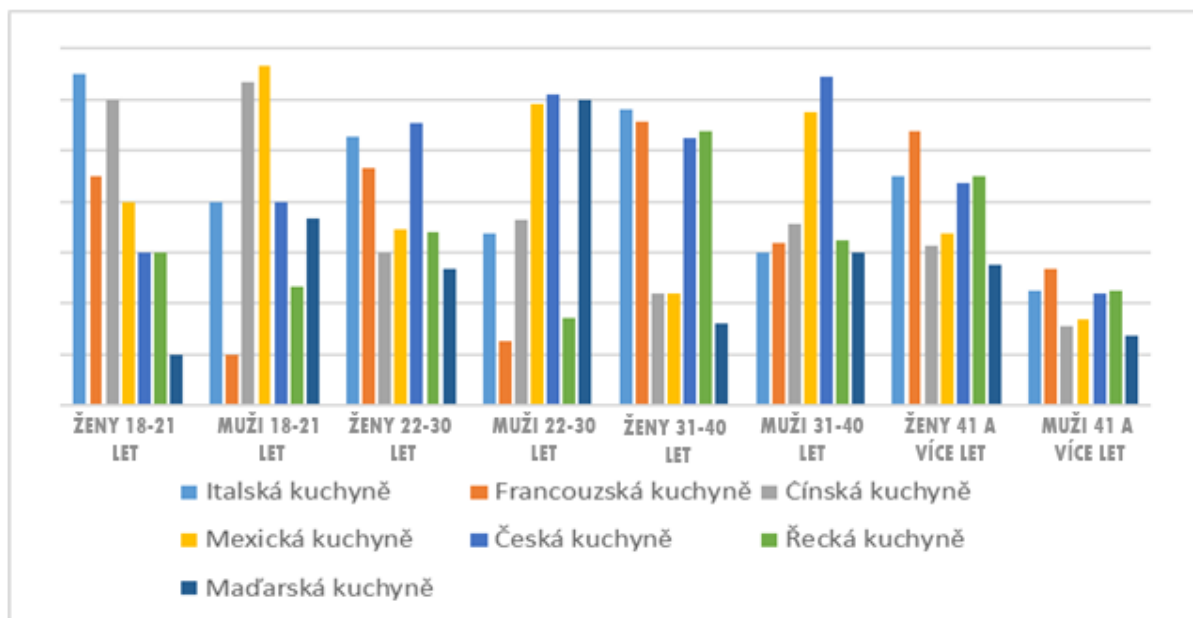
Jak již bylo zmíněno, dotazování hostů proběhlo ve většině případů osobní formou. Důležité je vnímat i strukturu genderového a věkového rozložení respondentů. Ze 78 dotazovaných bylo 46 žen. Nejvíce je zastoupena věková kategorie 31-40 let (viz Graf 24). Tedy lidé, kteří již jsou dostatečně finančně zajištěni a mohou si většinou dopřát kvalitní stravu, nicméně k současnému trendu singles, obvykle ještě nemají děti, proto mohou věnovat čas častější návštěvě gastronomických zařízení.



Graf 24: Genderové a věkové rozdělení respondentů

Zdroj: Vlastní zpracování

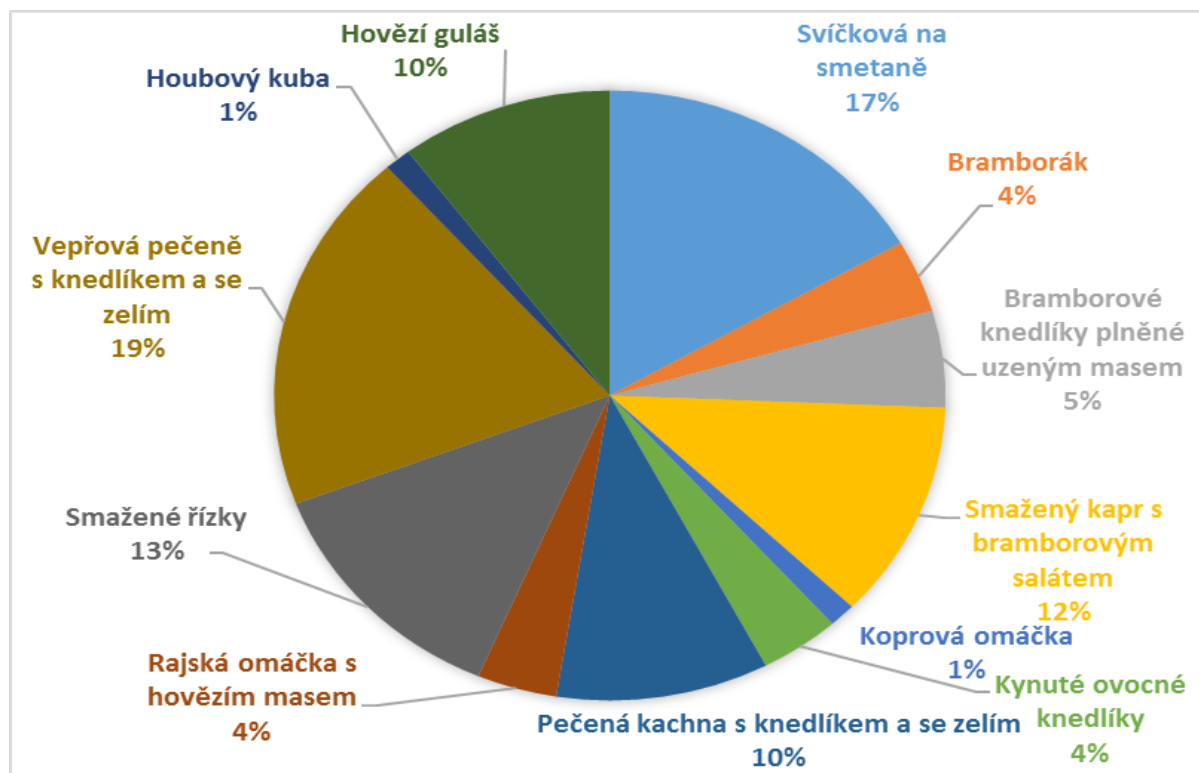
Údaje o preferenci kuchyně byly zprůměrovány podle počtu respondentů v jednotlivých kategoriích pro snazší porovnání jednotlivých věkových a genderových skupin mezi sebou (viz Graf 25).



Graf 25: Preference kuchyně podle jednotlivých věkových a genderových skupin

Zdroj: Vlastní zpracování

Ženy mezi 18 a 21 jasně preferují spíše zahraniční kuchyni, po celou dobu se drží lehké kuchyně italské. Česká kuchyně má u žen rostoucí tendenci oblíbenosti spolu s věkem. Eskaluje u skupiny 22-30 let. Dále se pak ženy opět vracejí k lehčí kuchyni italské a rafinované francouzské kuchyně. Muži preferují hutnější kuchyni napříč věkovými skupinami. Vede čínská kuchyně a kuchyně mexická. Česká kuchyně začíná dominovat ve 22-30 letech a tuto dominanci si dále drží. Až v poslední etapě 41 a více let tento zájem zaostává za lehčí francouzskou a italskou kuchyní.



Graf 26: Typické jídlo české kuchyně dle zákazníků

Zdroj: Vlastní zpracování

Zákazníci se shodují na tom, že nejtypičtější českým jídlem je vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím (19%) (viz Graf 26). Svíčková na smetaně (17%), která byla zvolena restauratěři zaujímá druhé místo. Překvapením není ani názor na smažené řízky (13%). Mnoho hostů považuje za typické tradiční jídlo smaženého kapra s bramborovým salátem (12%). Dokonce posunuje na další místo pečenou kachnu s knedlíkem a se zelím (10%), která je obvyklou součástí v poslední době oblíbených Svatomartinských hodů.

9 NÁVRHOVÁ ČÁST A DISKUZE

Jedním z cílů bakalářské práce bylo pojednání o historii výživy. Tato část je velmi důležitá ve formování dnešní podoby našich jídelniček. Jedním z důležitých faktorů hrál fakt, že jsme byli křížovatkou obchodních cest. Česká kuchyně se vyvíjí i dnes díky systémům Slow Food, Czech Specials a dalším. Za vývoj těchto systémů nejspíše může uspěchaná doba, jelikož zapomínáme na gastronomický požitek z jídla a naše společnost spíše preferuje rychlý způsob občerstvení a nebo nás nezajímá původ surovin. Je jen otázkou, zda tyto systémy tuto dobu změni či ji při nejmenším zpomalí.

Dalším z cílů byl výzkum restaurací a názory jejich návštěvníků, které byly zjištěny díky dotazníkovému šetření. Řada výsledků a názorů je přímo ve výsledkové části a v diskuzi jsou probrány jen nejdůležitější otázky. První dvě otázky u výzkumu restaurací byly směřované na lokalitu restaurací. Poloha restaurací převažuje ve městě. Může to být dáno tím, že vesnické restaurace nedosahují takový obrat, jako dříve a nebo také zavedením elektrické evidence tržeb, kdy kvůli tomuto novému zákonu velké množství podnikatelů zrušilo svoji činnost. Poloha restaurace je velmi rozhodující o její úspěšnosti. Existují i výjimky například jako Restaurace u Tlustých v Lednici, kdy lidé sem jezdí přes 40 km z Brna, protože ví, že dostanou kvalitu. Výsledek této otázky také ovlivňuje vynechání města Prahy, kde byly dle očekávání všechny restaurace pražské. Procentuální podíl městských restaurací by byl tedy větší. Třetí otázka je ve výzkumu zásadní. Výsledek je překvapující. Dotazníky byly zasílány do restaurací různých zaměření. Ovšem jak se ukázalo z Vysočiny, Ústeckého kraje a Středočeského kraje se nedostalo odpovědi se zaměřením na českou kuchyni. Tento výsledek může být způsoben nízkou návratností dotazníků, která byla pouze 17,91%. Dále je třeba se pozastavit u otázky č.17. Jedná se o nejtradičnější české jídlo dle restaurátorů. Zde první místo zaujímá svíčková na smetaně (21%), druhé místo vepřová pečeně s knedlíkem (16%) a se zelím a až na třetím místě smažené řízky (14%). Osobní zkušenost autora bakalářské práce ukázala, že z cateringového prostředí je nejvíce preferován smažený řízek. Kdyby tyto tři jídla byly vedle sebe, jednoznačně vyhraje smažený řízek. Výsledek je tedy překvapivý. Je to možná způsobeno tím, že v restauračním prostředí se tento pokrm tolik nepodává. Ovšem třetí místo dotazování návštěvníků restaurací zaujímá opět smažený řízek. Tento výsledek je možná dán tím, že lidé při vyplňování dotazníků příliš přemýšleli nad tím, co zní nejtýpčtěji pro českou kuchyni, nikoliv co oni sami preferují. Otázka č. 21. se zabývá původem hostů. Příval zahraničních hostů by se mohl zvýšit například překladem nabídky restaurace nebo by také mohl napomocť cizojazyčný personál. Tyto kroky by se měly realizovat na místech jako

je například Praha, kde je velká koncentrace zahraničních návštěvníků. Dále u dotazování návštěvníků restaurací byla zjištěna v první a druhé otázce návštěvnost z hlediska genderového a věkového. Nejmenší koncentrace návštěvníků se pohybuje v rozmezí 18-21 let. Tento výsledek může ovlivňovat finanční situace, kdy tato skupina nejspíše nejvíce preferuje občerstvení ve fast foodech za příznivější ceny, než jsou restaurační. Oslovené restaurace by měly zapracovat na propagaci a přilákání této skupiny. Mnoho kaváren žijí z příjmů právě této skupiny. Pro přilákání těchto zákazníků by mohla sloužit sleva při předložení potvrzení o studiu či ISIC karty. Naopak největší koncentrace hostů restaurací se pohybuje ve věku 31-40 let. Zde již lze mluvit o finanční zabezpečení a tedy i větší návštěvnosti restauračních zařízení.

ZÁVĚR

Pokud hovoříme o gastronomii, pak mluvíme o kuchařském umění, které může být kvalitní, pouze pokud staví na dobrých a časem prověřených tradicích, ale nesmí v nich ustrnout. Je třeba, aby se vyvíjela v závislosti na světových trendech a moderních požadavcích. Musí se snažit naplňovat touhu dnešní doby po racionálnější, zdravější a tím pádem i lepší stravě, která odpovídá standardům této doby.[67]

Česká kuchyně si bezesporu prošla obdobím úpadku, ale má snahu vrátit se ke svým kořenům. Je schopná čelit konkurenci čínské, francouzské nebo italské kuchyně. Větší ohled věnuje také vegetariánské stravě, v jídelníčku restaurací již nejsou pouze dva vegetariánské pokrmy, ale jejich nabídka je obohacena i o celou řadu salátů. Minulost je silnou zbraní v konkurenčním boji, je zdrojem inspirace a odlišnosti, proto dochází k renesanci některých zapomenutých pokrmů.

Pokud chce naše gastronomie uspět v dnešní době, pak musí naše národní jídla přijmout moderní požadavky, ale zachovat si svůj ráz. Je nutné hledat kompromisy. Omáčky je možné zahustit i pomocí rozmixované zeleniny a jídla podávat vzhledem k jejich energetické hodnotě v menších porcích. Další alternativou „odlehčení“ pokrmů je větší využívání nezahuštěné šťávy a výpeků z masa.

Pokud se podíváme na provedený průzkum, pak je pozitivním zjištěním, že snaha podávat kvalitní pokrmy tradiční kuchyně se již projevuje nejen v podnicích s vysokou úrovní. Je tak již dostupná i pro střední vrstvu našeho obyvatelstva. Čím dál více se tak zvětšuje rozdíl mezi jídelnami, které pouze sytí a kladou jen omezený důraz na kvalitu i chuť, a restauracemi zaměřujícími se na zážitek z jídla.

Výzkum komplikovala neochota manažerů na výzkum reagovat. Je zajímavé, že v některých případech reagovali odmítavým emailem s odůvodněním, že na podobný výzkum nemají čas a vyplnění dotazníku by zabralo podstatně menší čas, než stálo napsání odmítavého emailu. Podobně negativní je zjištění, kolik manažerů stále nemá nejmenší tušení o intenzivně propagovaném projektu Czech Specials, který je podporován i ze strany spolku kuchařů a cukrářů. Tato informace by se tedy k provozovatelům restaurací měla dostat. Mnohem méně je propagován projekt Slow Food, jeho neznalost tedy není takovým překvapením.

Pokud se podíváme na rozmístění restaurací, které tradiční českou gastronomii vaří, pak se jedná o místa zaměřující se na zahraniční hosty. Českou gastronomii tedy nepovažují za jídlo pro běžnou klientelu. Nicméně výsledky napovídají o tom, že tento trend se postupně mění. Je

otázka zda některé dotazníky nebyly odeslány, právě kvůli vědomí jejich negativních výsledků. I tento faktor „studu“ mohl celý výzkum ovlivnit a přinést pozitivnější výsledky, než je skutečná realita.

POUŽITÁ LITERATURA

- [1] STRUNA, Daniel: *Kuchyně české kotliny*. Culinary art of living. 2014/9, s. 57-59. ISSN 1805-3300
- [2] ZÍBRT, Čeněk: *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin, 2012. ISBN 978-807-27-2354-6.
- [3] LE GOFF, Jacques: *Středověký člověk a jeho svět*. Praha: Vyšehrad, 1999. ISBN 80-7021-274-8
- [4] BERANOVÁ, Magdalena.: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5
- [5] FEYFRLÍKOVÁ, Monika: *Kuchyně pozdního středověku*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5431-4
- [6] Historie české gastronomie.[online]. [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: http://ellegant.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=19&Itemid=23
- [7] RETTIGOVÁ, D. Magdaléna: *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar, 2016. ISBN 978-80-249-3056-5
- [8] SALAČ, Gustav: *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-752-9
- [9] JERMÁŘOVÁ, Bohumila: *Vzorná česká kuchařka*. Praha: I.L. Kober, 1900.
- [10] NODL, Ladislav: *Jak vám chutná, Excellence?*. Třebíč: Akcent, 2001. ISBN 80-726-8209-1.
- [11] Hotelová škola [online]. [cit. 2016-10-23]. Dostupné z: <http://www.hotelovaskola.cz/historie.php>
- [12] FENYK, Miroslav.: *S láskou ke své profesi*. Gastronomický obzor. 2006, č. 5, s. 42. ISSN 1801-0555
- [13] NODL, Ladislav: *Umění kuchyně*. Praha: Varius, 2008. ISBN 80-902850-6-6.
- [14] Nahlédnutí pod pokličku historie: jídla krizí, válek a neúrod [online]. [cit. 2016-10-23]. Dostupné z: <http://www.dumazahrada.cz/bydleni/kuchyne/2009/5/15/nahlednuti-pod-poklicku-historie-jidla-krizi-valek-a-neurod/#.WAZrt2aLTIU>

- [15] ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie: *Rok v naší kuchyni*. Praha: Velká řada, 1949.
- [16] TREJBAL, Jaromír: *Nová kuchyně*. Praha: Živnotisk, 1947.
- [17] VANĚK, Roman: *S vařečkou kolem světa*. Praha: Ikar, 2011. ISBN 978-80-249-1514-2.
- [18] HAVLÍČEK, Petr. *Historie výživy*, Praha: Dieta, 2012, roč. 9, č. 03, s. 31-33. ISSN 1214-8784.
- [19] POKORNÝ, Jan, PÁNEK, Jan: *Základy výživy a výživová politika*, VŠCHT Praha, 1996. ISBN 80-7080-260-X.
- [20] Retro jídlo [online]. [cit. 2016-10-25]. Dostupné z: <http://retro-jidlo.webnode.cz>
- [21] Retro Brusel 58 [online]. [cit. 2016-10-27]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10176269182-retro/208411000360702-retro-brusel-58/>
- [22] KUDLOVÁ, Eva : *Hygiena výživy a nutriční epidemiologie*, Praha: Karolinum Univerzita Karlova v Praze, 2009. ISBN 978-80-246-1735-0.
- [23] OPITZ, Christian: *Výživa pro člověka a Zemi*, Praha: Aviko incest, 2002. ISBN 80-903085-0-3.
- [24] KREJČÍ, Petr, FORMAN, Václav : *Základy technologie přípravy pokrmů*, Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2006. ISBN: 80-7318-399-4.
- [25] FORŠT, Jaroslav: *Kapesní biolexikon*, 1.vyd. Praha: IFP Publishing & Engineering s.r.o., 2007. 191s. ISBN 978-80-903997-0-9.
- [26] Regionální potravina [online]. [cit. 2016-11-23]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/pro-novinare/>
- [27] ADÁMKOVÁ, Alena. *Regionální speciality – to letí*, Praha: Moderní obchod, 2010, č. 10, s. 44 – 47. ISSN 1210-4094
- [28] Anonym. *Češi fandí regionálním potravinám*, Praha: Moderní obchod, 2010, č. 10, s. 47. ISSN 1210-4094.
- [29] PETRINI, Carlo: *Slow Food Revolution: A New Culture for Dining and Libiny*, Rizzoli, October 17, 2006. ISBN-13: 978-0847828739.

- [30] VAŠÁK, Jaroslav: *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, 2001. ISBN 80-7277-074-0
- [31] Jihočeský kraj [online]. [cit. 2016-10-24]. Dostupné z: <http://www.kamsi.info/Jihocesky-kraj/>
- [32] Jižní Čechy [online]. [cit. 2016-12-26]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100004-jizni-cechy>
- [33] Vysočina [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100009-vysocina>
- [34] Jihomoravský kraj [online]. [cit. 2016-10-24]. Dostupné z: <http://www.kamsi.info/Jihomoravsky-kraj/>
- [35] Jižní Morava [online]. [cit. 2016-11-23]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100002-jizni-morava>
- [36] Východní Morava [online]. [cit. 2017-01-05]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100008-vychodni-morava>
- [37] ŠIMŠA, Martin. studijní materiál Gastro průvodce Moravy a Slezska [online]. [cit. 2016-10-23]. Dostupné z: <http://www.primat.cz/utbft/predmety/gastronomicke-technologie-i-ii-iii-q12869/gastro-pruvodce-moravy-aslezska-m67415/>
- [38] Krkonoše [online]. [cit. 2017-01-10]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100003-krkonose>
- [39] Královeshradecký kraj [online]. [cit. 2016-11-13]. Dostupné z: <http://www.kamsi.info/Kralovehradecky-kraj/>
- [40] Karlovarský kraj [online]. [cit. 2016-11-20]. Dostupné z: <http://www.kamsi.info/Karlovarsky-kraj/>
- [41] Západní Čechy [online]. [cit. 2016-11-23]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100011-zapadni-cechy>
- [42] Severní Čechy [online]. [cit. 2016-11-26]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100006-severni-cechy>
- [43] Severozápadní Čechy [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100010-severozapadni-cechy>

- [44] Plzeňský kraj [online]. [cit. 2016-11-15]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100001-plzensko>
- [45] Praha [online]. [cit. 2016-11-15]. Dostupné z: <http://www.smetanito.cz/3-100007-praha>
- [46] Slow Food Prague [online], [cit. 2016-11-18]. Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/>
- [47] Slow Food [online], [cit. 2016-11-16]. Dostupné z: <http://www.slowfood.com/nazioni-condotte/czech-republic/>
- [48] PETRINI, Carlo: *Slow Food Nation: Why our Food Should Be Good, Clean, and Fair*, Rizzoli ex libris, May 8, 2007. ISBN-13: 978-0847829453.
- [49] Anonym. *Gastro & Hotel profi revue. Czech Specials, projekt agentury Czech tourism...*, Praha, 2010, č. 3-4, s. 9-10. ISSN 1803-585X.
- [50] RICHTEROVÁ, E.: *S projektem Czech specials „vaříme a ochutnáváme“ Českou republiku*, Praha: *Gastro & Hotel profi revue*, 2009, č. 11-12, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [51] KRÓLOVÁ, Klára. *Hygiena a výživa II*, Slezská univerzita v Opavě, Karviná, 2011. ISBN 978-80-7248-635-9.
- [52] Czech Specials [online]. [cit. 2016-10-27]. Dostupné z: www.czechspecials.cz
- [53] Anonym. *Gastro & Hotel profi revue. Soutěž Czech Food Cup probudila v kuchařích chuť vařit česká jídla*, Praha, 2010, č. 7-8, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [54] Anonym. *Gastro & Hotel profi revue. Svíčková v prvním kole gastronomické soutěže Czech Food cup 2010*, Praha, 2010, č. 3-4, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [55] RICHTEROVÁ, E.: *Startuje soutěž Czech Food Cup*, Praha: *Gastro & Hotel profi revue*, 2010, č. 1-2, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [56] Truefood [online]. [cit. 2016-10-28]. Dostupné z: <http://www.truefood.eu/>
- [57] Farmářské trhy [online]. [cit. 2016-10-29]. Dostupné z: <http://www.ceskefarmarsketrhy.cz/>
- [58] Definice a kodex farmářských trhů, [online]. [cit. 2016-10-27]. Dostupné z: <http://www.vitalia.cz/texty/definice-a-kodex-farmarskych-trhu/>
- [59] Časopis farmářské trhy, 2010/1, [online]. [cit. 2016-10-27]. Dostupné z: <http://www.farmarske-trhy.cz/casopisy/casopis-farmarske-trhy.pdf>

- [60] Farmářské trhy mají svou asociaci [online]. [cit. 2016-10-29]. Dostupné z: <http://www.farmarsketrziste.cz/trziste-jirak/farmarske-trhy-maji-svou-asociaci-clenove-budou-certifikovat-sve-prodejce>
- [61] Hlavní podmínky FT [online]. [cit. 2016-10-24]. Dostupné z: <http://www.vitalia.cz/clanky/asociace-farmarske-trhy-v-obchodaku-neuznavame/#ic=gallery-header&icc=backlink>
- [62] Kodex farmářských trhů [online]. [cit. 2016-10-23]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/120003/Kodex_farmarskych_trhu.pdf
- [63] Konference FT, Farmářské trhy – módní výstřelek nebo vzkříšená tradice? [online]. [cit. 2016-10-23]. Dostupné z: <http://www.nzm.cz/praha/akce/?id=203&t=archive>
- [64] BÁRTA, Lubomír., ČERNÝ, Branko. : *Druhá kniha o kráse snoubení vín a pokrmů*. Praha: Geronimo Collection, 2005. ISBN 80-239-5444-X.
- [65] BÁRTA, Lubomír, ČERNÝ, Branko. : *Velká kniha o kráse snoubení vín a pokrmů*. Praha: Geronimo Collection, 2002. ISBN 80-238-9355-6.
- [66] BÁRTA, Lubomír, ČERNÝ, Branko. : *Třetí kniha o kráse snoubení vín a pokrmů*. Praha: Geronimo Collection, 2008. ISBN 978-80-254-2697-5.
- [67] RAAB, Miroslav: *Gastronomie pro pět smyslů*. In: Sborník příspěvků z Konference Gastro 2009 Kroměříž – II. setkání odborníků v oblasti gastronomie, UTB Zlín, 15-16.10.2009.

SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Přehled odpovědí podle krajů.....	35
Graf 2: Přehled odpovědí podle krajů v %	35
Graf 3: Lokality restaurace	37
Graf 4: Lokality restaurace v %	37
Graf 5: Preference stylu kuchyně.....	38
Graf 6: Preference stylu kuchyně v %	38
Graf 7: Složení hostů	39
Graf 8: Složení hostů v %	40
Graf 9: Příležitosti servírování tradiční české kuchyně	40
Graf 10: Typ servírovaných tradičních pokrmů	41
Graf 11: Typ servírovaných tradičních pokrmů v %	42
Graf 12: Častost servírování tradičních českých pokrmů	43
Graf 13: Častost servírování tradičních českých pokrmů v %.....	43
Graf 14: Typ používaných surovin	44
Graf 15: Typ používaných surovin	45
Graf 16: Znalost Slow Food a Czech Specials	46
Graf 17: Znalost Slow Food a Czech Specials v %	46
Graf 18: Náročnost české kuchyně na přípravu a ekonomická stránka	47
Graf 19: Náročnost české kuchyně na přípravu a ekonomická stránka v %.....	48
Graf 20: Užívaná konvenienčí	49
Graf 21: Užívaná konvenienčí v %	49
Graf 22: Průměrná cena pokrmů v restauracích v Kč.....	50
Graf 23: Hodnocení nejtradičtějšího českého pokrmu dle restaurátérů.....	51
Graf 24: Genderové a věkové rozdělení respondentů.....	52
Graf 25: Preference kuchyně podle jednotlivých věkových a genderových skupin.....	52
Graf 26: Typické jídlo české kuchyně dle zákazníků	53

PŘÍLOHY

Dotazník pro restaurace

V následujícím dotazníku vyberte vždy jednu z možností.

1. Ke kterému kraji Vaše restaurace patří?

- Zlínský kraj
- Jihočeský kraj
- Vysočina
- Ústecký kraj
- Jihomoravský kraj
- Středočeský kraj
- Praha
- Karlovarský kraj
- Plzeňský kraj
- Pardubický kraj
- Královéhradecký kraj
- Olomoucký kraj
- Moravskoslezský kraj
- Liberecký kraj

2. Vaše restaurace je situovaná:

- Ve městě
- Na venkově

3. Jaká kuchyně převažuje na Vašem menu?

- Mezinárodní
- Italská
- Česká
- Kombinovaná
- Zaměřená na jinou oblast – kterou?

4. Kdy se ve Vaší nabídce objevují tradiční pokrmy?

- Během zvláštních příležitostí
- Jsou jeho stálou součástí
- Během svátků
- Nikdy (pokračujte otázkou 19)

5. Tradiční pokrmy, které podáváte jsou:

- Specifické pro Váš region
- Specifické pro jiný region
- Jedná se obecně o tradiční moravskou nebo českou kuchyni

6. Jak často tradiční pokrmy podáváte?

- Denně
- Minimálně 4x za týden
- Minimálně 1x za týden
- Minimálně 1x za měsíc

7. Jsou pokrmy připravené z regionálních surovin?

- Ano
- Ne

8. Kupujete suroviny přímo od místních farmářů?

- Ano
- Ne

9. Využíváte možnosti nakupovat suroviny na farmářském trhu?

- Ano
- Ne

10. Znáte pojem Czech Specials? (Pokud ne pokračujte otázkou 12)

- Ano
- Ne

11. Zapojujete se do projektů Czech Specials?

- Ano
- Ne

12. Znáte pojem Slow Food? (Pokud ne pokračujte otázkou 14)

- Ano
- Ne

13. Připravujete pokrmy dle zásad Slow Food?

- Ano
- Ne

14. Považujete tradiční kuchyni za náročnější na přípravu?

- Ano
- Ne

15. Považujte přípravu tradičních pokrmů za výhodnou po ekonomické stránce?

Ano

Ne

16. Preferují Vaši hosté více pokrmy z nabídky tradiční kuchyně?

Ano

Ne

17. Který z tradičních pokrmů je ve Vaší restauraci nejvíce preferován?- přiřad'te 1-12 (přičemž 1 znamená nejtypičtější jídlo)

Svíčková na smetaně

Bramborák

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

Smažený kapr s bramborovým salátem

Koprová omáčka

Kynuté ovocné knedlíky

Pečená kachna s knedlíkem a se zelím

Rajská omáčka s hovězím masem

Smažené řízky

Vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím

Houbový kuba

Hovězí guláš

18. Kolik u Vás v průměru stojí tradičního pokrm?- vpište průměrnou cenu.

19. Myslíte si, že pokud by ve Vaší restauraci došlo k zavedení tradiční kuchyně, došlo by ke zvýšení tržby?

Ano

Ne

20. Používáte k přípravě pokrmů konvence? Které?

Vaříme bez konvencí

Masné zmražené

Masné zchlazené

Bezmasé zmražené

Bezmasé zchlazené

Sušené

Práškové nápoje

21. Kterí hosté Vaší restauraci nejvíce vyhledávají?

Místní

Turisté z ČR

Turisté ze zahraničí

Dotazník pro návštěvníky restaurace

1. Jakého jste pohlaví?

- Muž
- Žena

2. Kolik vám je let?

- 18-21
- 22-30
- 31-40
- 41 a více let

3. Jakou kuchyni v restauracích preferujete? – přiřaďte čísla 1 až 7 (příčemž 1 znamená nejvyšší preferenci):

- Italská kuchyně
- Francouzská kuchyně
- Čínská kuchyně
- Mexická kuchyně
- Česká kuchyně
- Řecká kuchyně
- Maďarská kuchyně

Pokud českou kuchyni neuvádíte na prvním místě, proč tomu tak je?

4. Která jídla považujete za nejtypičtější pro tradiční českou kuchyni? – přiřaďte čísla 1-12 (příčemž 1 znamená nejtypičtější jídlo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Svíčková na smetaně | <input type="checkbox"/> Pečená kachna s knedlíkem a se zelím |
| <input type="checkbox"/> Bramborák | <input type="checkbox"/> Rajská omáčka s hovězím masem |
| <input type="checkbox"/> Bramborové knedlíky plněné uzeným masem | <input type="checkbox"/> Smažené řízky |
| <input type="checkbox"/> Smažený kapr s bramborovým salátem | <input type="checkbox"/> Vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím |
| <input type="checkbox"/> Koprová omáčka | <input type="checkbox"/> Houbový kuba |
| <input type="checkbox"/> Kynuté ovocné knedlíky | <input type="checkbox"/> Hovězí guláš |

5. Co považujete za nejtypičtější jídlo, které není uvedeno v seznamu? O které jídlo se jedná?