

**VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ**

**Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch**

**Jan MATTUŠ**

**HODOVÁ GASTRONOMIE  
GOURMET CUISINE**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.**

**Brno 2019**

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2018/2019

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Jan Mattuš

Osobní číslo: 14632468

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

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

**TÉMA PRÁCE:**  
Hodová gastronomie

**TÉMA PRÁCE V AJ:**  
Gourmet Cuisine

### **Cíl stanovený pro vypracování BP**

1. Teoretická část BP:  
Zpracování literární rešerše ke zvolenému tématu se zaměřením na různé regiony střeoevropských států.
2. Praktická část BP:  
  
Analytická část:  
Na základě informací získaných studiem literárních odkazů provést šetření různých lokalit ČR, SR, popř. jiných států a lokalit.  
  
Návrhová část:  
Ze získaných šetření vytvořit doporučující menu pro gastronomická zařízení.

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] STEFANO, Giada Di, Andrew A. KING a Gianmario VERONA. Too Many Cooks Spoil the Broth? Geographic Concentration, Social Norms, and Knowledge Transfer. ALCÁCER, Juan, Bruce KOGUT, Catherine THOMAS a Bernard Yin YEUNG, ed. Geography, Location, and Strategy [online]. Emerald Publishing Limited, 2017, 2017-04-19, s. 267-308 [cit. 2018-03-11]. Advances in Strategic Management. DOI: 10.1108/S0742-332220170000036008. ISBN 978-1-78714-277-0. Dostupné z: <http://www.emeraldinsight.com/doi/10.1108/S0742-332220170000036008>

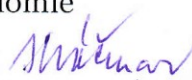
[2] DI STEFANO, Giada, Andrew A. KING a Gianmario VERONA. Kitchen confidential? Norms for the use of transferred knowledge in gourmet cuisine. Strategic Management Journal [online]. 2014, 35(11), 1645-1670 [cit. 2018-03-11]. DOI: 10.1002/smj.2179. ISSN 01432095. Dostupné z: <http://doi.wiley.com/10.1002/smj.2179>

[3] BOUTY, Isabelle a Marie-Léandre GOMEZ. Creativity in Haute Cuisine: Strategic Knowledge and Practice in Gourmet Kitchens. Journal of Culinary Science & Technology [online]. 2013, 11(1), 80-95 [cit. 2018-03-11]. DOI: 10.1080/15428052.2012.728979. ISSN 1542-8052. Dostupné z: <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2012.728979>

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Katedra gastronomie



Datum zadání bakalářské práce: 31. března 2018

Termín odevzdání bakalářské práce: 12. dubna 2019

V Brně dne: 12.3.2018

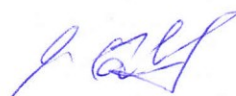
L. S.

VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Boschovská 9, 602 00 Brno



doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

vedoucí katedry



Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora:	Jan Mattuš
Název bakalářské práce:	Hodová Gastronomie
Název bakalářské práce v AJ:	Gourmet Cuisine
Studijní obor:	Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
Rok obhajoby:	2019

**Anotace:**

Bakalářská práce na téma Hodová gastronomie se věnuje středoevropské gastronomii. Teoretická část je zaměřená na středoevropské státy, jejich národní jídla a zvyklosti. Praktická část bakalářské práce se zaměřuje na gastronomické akce u nás v České Republice, kde ke každé akci je sestaveno menu. Následně na závěr v návrhové části je navrhnut jídelní a nápojový lístek pro gastronomická zařízení.

**Klíčová slova:**

Hody, středoevropská gastronomie, jídelní lístek, gastronomické akce

**Annotation:**

Bachelor's work - the theme is The Gourmet Cuisine would dedicate to the middle European gastronomy. The theoretical part is intended on the middle European states, on their national food and customs. The practical part of work is intended on the Czech Republic where the menu will be set together for each event. In the conclusion the menu and drinks card will be suggested for gastronomic facilities.

**Key words:**

Gourmet Cuisine, central european gastronomy, menu, gastronomic events

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Hodová gastronomie* vypracoval samostatně pod vedením *prof. Ing. Stanislava Kráčmara, DrSc.* 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 6. dubna 2019

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rád poděkoval panu prof. Ing. Stanislavu Kráčmarovi, DrSc., za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych rád poděkoval své kamarádce Gabriele Raichlové za pomoc při vyhledávání informací a panu Michalovi Janíkovi, který je šéfkuchař v hotelu International za inspiraci na sestavování menu. V neposlední řadě chci poděkovat rodině za podporu.

# OBSAH

ÚVOD	9
TEORETICKÁ ČÁST	10
CHARAKTERISTIKA STŘEDOEVROPSKÉ GASTRONOMIE	11
Česká kuchyně	11
Slovenská kuchyně	14
Maďarská kuchyně	16
Rakouská kuchyně	17
Německá kuchyně	19
Polská kuchyně	20
PRAKTICKÁ ČÁST	22
ČESKÉ SEZÓNÍ GASTRONOMICKÉ AKCE	23
Zabijačkové hody	23
Valentýn	24
Velikonoce	25
Dýně a houby	25
Zvěřinové hody	26
Svatomartinská husa	26
Ryby	27
NÁVRH MENU PRO JEDNOTLIVÉ GASTRONOMICKÉ AKCE	28
NÁVRH MENU PRO GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ	35
Nápojový lístek	35
Vinný lístek	36
Jídelní lístek	38
ZÁVĚR	40
POUŽITÉ ZDROJE	41
SEZNAM ZKRATEK	43
SEZNAM VYOBRAZENÍ	44



# ÚVOD

V dnešní době je kuchař jako kouzelník. Když si vzpomeneme na dřívější dobu, kdy kuchaři bylo jedno co nám naservíruje, jak to bude chutnat, tak tato doba je pryč. Nyní je obor kuchař velice oblíbený. Když však žáci zjistí jaká je to dřina, že musí pracovat do večerních hodin, o víkendech a platovém zařazení, ztrácejí zájem o studium tohoto oboru. Kuchař musí tuto práci dělat s velkou vášní, aby se posunul do špičky gastronomie. V současné době, jsou pro kuchaře i velké množství možností pracovat v zahraničí, aby jsme se v gastronomii posunuli dále.

Teoretická část bakalářské práce se zabývá středoevropskými státy jako je Česká Republika, Slovensko, Maďarsko, Rakousko, Německo a Polsko, jsou proto zkoumány jejich národní pokrmy, zvyky a i jiná oblíbená jídla.

Praktická část obsahuje tradiční gastronomické akce v České Republice. Česká Republika má tyto určité dny speciální menu, zpravidla vztahující se k určitému svátku či ročnímu a liturgickému období, jako např. Svatomartinské hody, kde se podává husa s červeným a bílým zelím.

V návrhové části je sestaveno speciální menu k jednotlivým gastronomickým akcím, včetně fotodokumentace. Na závěr práce je navržen nápojový, vinný a jídelní lístek pro gastronomické zařízení.

Bakalářská práce může být přínosem pro studenty z oboru, nebo pro gastronomické gurmány, kteří se chtějí dozvědět více o našich tradičně pořádaných českých gastronomických akcí.

## **TEORETICKÁ ČÁST**

# CHARAKTERISTIKA STŘEDOEVROPSKÉ GASTRONOMIE

Celoevropská gastronomie je ovlivněna jednak geograficky a také národními zvyky. V následující části jsou popsány jednotlivé kuchyně středoevropské gastronomie.

## Česká kuchyně

O české národní kuchyni se tvrdí, že je příliš sytá, tučná, mastná a nezdravá. Není tomu tak zcela pravda, většina našich pokrmů je vyvážená a nabízí vhodné kombinace masa, zeleniny ovoce a dezertů. Století páry přineslo do českých zemí mnoho změn v oblasti stravování i vybavení kuchyní [1].

Česká národní kuchyně se formovala v době příchodu bájného praotce Čecha na posvátnou horu Říp, odkud uviděl zemi zaslíbenou oplývající mlékem a strdím, což je včelí med. Základem naší kuchyně jsou suroviny, které je možné vypěstovat doma, především tedy obilí, luštěniny a od 17. Století brambory. K tomu náleží různé druhy masa a také sladkovodní ryby. Podle nejstarších zpráv jídali naši předkové chléb, hrách, maso, sýr, kaše a ovoce. K tomu připíjeli medovinu a odnepaměti pivo. Chléb uměli péci na dvanáctero způsobů, z nichž jsou nejzajímavější chleby žemlové, kváskové, žitné, pohankové a jáhlové [1,2].

Vařená kaše se často používala jako základ pro další pokrmy. Slané i sladké kaše se míchaly s různými přísadami a zapékaly. Zapečené se podávaly teplé i za studena. Sladké kaše byly vzácnější než slané, a někdy dokonce představovaly slavnostní jídlo. Do sladké kaše se dávalo nejen mléko nebo smetana, ale i vajíčka, která se v mléce rozkvedlala. Hrách se stal národním jídlem takovou měrou, že se cizinci tomu i posmívali [1].

Především se na stole chudých objevily brambory. Hlavní složkou stravy však stále zůstávaly obiloviny. Pekly se i lívance, koláče, buchty, vdolky, bábovky, ale i palačinky. V 19. Století se poprvé knedlíky přestaly jíst samostatně a začaly se konzumovat s masem. Vzrostla obliba dortů a krémů. Zelenina se využívala na polévky, nebo jako samostatný pokrm. Vzrůstla obliba kapusty, celeru a rajských jableček. Složkou jídelníčku zůstávaly i nadále luštěniny, a to jak u bohatých vrstev, tak i u chudších. Začalo se rozšiřovat použití fazolí a do oblíbenosti se dostalo ságo, které se vyrábí z dřeně ságových palem. Z ovoce se konzumovaly třešně, jablka, hrušky a švestky. Rozšířila se výroba uzenin. V jídelníčku převažovalo maso hovězí a

vepřové. Hovězí maso se jedlo vařené, dušené obvykle s omáčkami. Na našem stole se objevil guláš. Jedlo se zpravidla třikrát denně, v zámožnějších rodinách pětkrát denně [1,2].

Nejvydatnějším jídlem bývala snídaně a večeře. Snídala se polévka nebo kaše. Polední jídlo se konzumovalo především během polích prací, jednalo se o polévky, placky nebo vdolky. K večeři se často dojídaly „zbytky od oběda“ či brambory. Ve druhé polovině 19. století však přišla změna, polévky ke snídani vytlačil chléb namočený v kávě. K pití se začala podávat černá káva. Triumf české národní kuchyně byl tak na celá staletí jednoznačně naprogramován: bude sytá, úsporná, zdravá a prostá. Mezi tradiční jídla a speciality české kuchyně patřily například hovězí pečeně na smetaně (svíčková), vepřová pečeně, guláš, dršťková polévka, tlačěnka, bramborová polévka, bramboráky, šklubánky, houskový, bramborový a chlupatý knedlík, dušené zelí, makové vdolky, koláče, plněné ovocné knedlíky, žemlovka, bublanina a dukátové buchtičky s krémem. Poměrně častou přísadou řady jídel jsou houby upravené na stovky způsobů [1].

Složením je česká národní kuchyně spřízněná s německou, zejména pak bavorskou a rakouskou kuchyní. Zatímco slané plněné knedlíky jsou typické pro německou kuchyni, plněné ovocné knedlíky jsou pochoutkou pocházející z Čech. Důležitou roli u nás sehrála i kuchyně slovenská, inspirovaná maďarskými a polskými vzory [1].

Proslavila ji mimo jiné kapustnice. Polévka se připravuje z kysaného zelí uzeného masa nebo klobás. Do postní katolické vánoční kapustnice, vařené na Štědrý den, se nedávalo maso, zahušťovala se bílými hladkými haluškami, smetanou a rozetřeními bramborami [1].

K nejtypičtějším českým pokrmům patří v současné době svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem, smažený sýr s bramborem, vepřový řízek, smažený kapr s bramborovým salátem, rajská omáčka, tatarský biftek s topinkami, koprová omáčka a bramboráky. Českou národní kuchyni vhodně doplňuje pivo, které má díky ječnému sladu a chmelu lahodnou sladkohořkou chuť a usnadňuje zažívání a trávení [2].

## **Horácká kuchyně**

Lidová strava na Horácku byla skromná svým složením i způsobem úpravy. Ve 2. polovině 18. století se základem výživy staly brambory. Tato nově zaváděná plodina byla skutečnou záchranou pro většinu prosté venkovské populace. Horácké kuchařky je dovedly připravit na

mnoho způsobů. Kromě brambor a řepy se pěstoval hrách, čočka, zelí a žito. Les dával houby, z ovoce se jedly jen základní druhy jako jablka nebo švestky. Maso bývalo ještě v 19. století na stole obvykle jen o pouti, posvícení a největších svátcích [14].

Snídani zpravidla tvořila polévka. Dlouho přetrvával zvyk jídla z jednoho hrnce a zajídání žitným chlebem. Vařila se „sklenná“ bramboračka (z brambor a mléka), couračka (ze zelí, mouky, kyselého mléka a podmáslí), chlebová, hrachová, česnečka, houbová (nejvíce z kyselého mléka) a mléčná polévka. Masová polévka s nudlemi se vařila jen o svátcích a slepičí jako posilující byla specialitou pro ženy v šestinedělí. Na přelomu 19. a 20. století se prosadily kávové náhražky s mlékem a chlebem. Jako kávová náhražka byla používána cikorka, či melta, což je směs kořene čekanky, cukrové řepy, žita a ječmene. Dopoledne se kromě snídaně nejedlo nic. Výjimkou byla doba senosečí a žní, kdy se na pole donášela svačina – obvykle chléb, tvaroh, čistá kořalka, pivo nebo jablečný mošt [14].

U oběda se jedlo nejprve tzv. „husté“ jídlo. Pokud byla i polévka, jedla se až na konec. Oběd měl několik variant, buď byla podávána pouze polévka, nebo se podávaly různé úpravy brambor. Nejobvyklejší bývaly brambory na loupačku (na šupačku), zapíjené mlékem sladkým i kyselým, teplým i studeným. Další možností byl kucmoch (bramborové šklubanky) se zelím nebo na sladko s mákem, knedlíky ze syrových i vařených brambor (bosáky, chlupáče), lepenice z brambor a zelí (tzv. kočičí tanec) nebo bramborové placky. Z luštěnin byla podávána čočka, či tradiční hrách s kroupami (tzv. kočičí svatba) nebo se zelím. Čtvrtou možností byly kaše. Ponejvíce byla připravována jahelná, dále ječná, rezná (kroupová), houbová nebo řepná kaše [14].

Večeře bývala obyčejná a krátká. Podávalo se sladké nebo kyselé mléko, podmáslí, hustá sytící polévka, brambory na různé způsoby (někdy se zelnou omáčkou nebo česnekovou vodou) a rovněž stále nezbytná řepa. Většina pokrmů se zajídala domácím žitným chlebem často v nouzi s příměsí ovesné mouky. Když bylo na vaření více času, pekly se na plotně bramborové placky (pečáky, calty) nebo bramborové vdolky, které se jedly horké rovnou z plotny [14].

## **Valašská kuchyně**

Snídaně bývala vydatná stejně vydatná jako oběd a vydatnější než večeře. V chudších rodinách se obvykle vařily různé druhy polévek. Nejčastěji to bývala kyselica ze zelné vody, do níž byl nadroben chléb, nebo se k ní pojídaly vařené brambory. Dále se podávala polévka

lojová vod'anka, když byly hříby hřibjanka, česneková, fazolová, bramboračka, aj. Další z možností snídaně bývaly kaše, mezi které patřil šrot, což odpovídá kaši z hrubě namletého zrna. V nouzi snídali i turkyňovou krupici (kaši z kukuřice). Obvykle byly podávány také brambory s podmáslem. V zámožnějším gruntu se ráno střídalo trojí jídlo, oblíbená byla pohanková kaše, nejčastěji se však snídalo zelí s bramborem nebo s chlebem [14].

Významnou změnou bylo zavedení kávy. Byla to ponejvíce bílá káva. Ve vesnických usedlostech se zprvu vařila jen v neděli ráno, a až později se stala nápojem každodenním. Byla připravována z cikorky, přilévalo se do ní sbírané mléko a drobil se černý chléb.

Za základ oběda se považovalo zelí. Společně s brambory bylo nejčastější variantou poledního jídla na Valašsku. Jedním z příkladů je, že se zelí omastilo slaninou a jedl se k němu chléb nebo brambory, nebo se připravovala míchanice z vařených brambor a zelí, které se říkalo valašské zelí, avšak běžné byly i vařené brambory nebo krupičné šišky s lámancovou omáčkou. Vítanou změnou byla zasmažená polévka s nakrájenými brambory, čočková polévka, pohanková kaše, v chudých rodinách pak kukuřičná kaše nebo fazole s kyselou omáčkou [14]. Z malé horské vesničky Rusavy je známý dokonce jídelní lístek na celý týden z roku 1843. V pondělí obědvali brambory, zelí, chléb, v úterý zelí a po něm brambory s brynzou a smetanou, ve středu opět zelí a k němu noky z ječmenné a pšeničné mouky, ve čtvrtek měli prosnou kaši vařenou v mléce a omaštěnou a po ní zelí. Pátek byl nejskromnější, nic jiného než ječmenné kroupy v mléce a konečně v sobotu byl oběd pestřejší, a tím byla pohanková kaše. Polévky nebyly časté a dříve se jedly až po zelí. Sled jídel byl záležitostí krajové tradice [14]. O večeři je nejméně dokladů. Snad je tomu tak i proto, že večernímu jídlu se mnoho péče nevěnovalo, často se večeřely pouze zbytky od oběda. Nejčastější variantou byly zemáky se zelím, krupice, kaše a zátěrky (viz. Obr 6), což jsou moučné nočky zavařené ve mléce a dochucovaly se cukrem, medem nebo skořicí. Rusavský hospodář udává v týdenním jídelníčku v pondělí brambory, u úterý chléb a podmásli, ve středu omaštěný hrách, ve čtvrtek omaštěné brambory v pátek pohanskou kaši v mléku, v sobotu opět omaštěné brambory a v neděli chléb [14].

## **Slovenská kuchyně**

Tradiční sloveská kuchyně, podobně jako česká využívá suroviny dostupné v různých regionech. Od nížin po horské oblasti. Na severním hornatějším Slovensku jsou oblíbené brambory, kysané zelí, uzené maso, houby, lesní plody a med, kdežto na jihu se nejvíce

konzumuje čerstvé hovězí, husí a krůtí maso, sladkovodní ryby, těstoviny a čerstvé ovoce v mnoha podobách. Často se používá sádlo, mnoho česneku a cibule a od české kuchyně se liší větším množstvím bezmasých jídel [3].

Nejtypičtější slovenskou polévkou je Kapustnica, připravovaná z kysaného zelí, uzeného masa nebo klobásy, sušených hub, kysané smetany a zahuštěná tukovou jíškou. Důležitou složkou slovenské kuchyně jsou neodmyslitelně luštěniny, jako například hrách, čočka, kroupy a především fazole, ze který se na slovensku připravují husté polévky, které mnohdy hravě nahradily i hlavní jídlo [3,4].

Na slovensku je velice rozšířená příprava těstovin a to jak od tradičních slovenských receptů, do kterých se kromě mouky přidávaly také vařené brambory, až po recepty italské. Názvy jednotlivých druhů těstovin jsou odvozené od způsobu jejich přípravy. Mezi nejznámější druhy patří trhance, které vznikly trháním hustého těsta, mrvance vyráběné drolením mezi prsty, šulance, které se tvarovaly šoulením těsta a především halušky - drobné hrudky z bramborového těsta, protlačené přes cedník do vroucí osolené vody [3-5].

Halušky jsou především národním jídlem Slovenska připravované v mnoha variantách v závislosti na slovenských regionech. Nejčastěji jsou připravované s bryndzou a rozškvařenou slaninou. Mohou být podávány také s kysaným zelím, slaninou, uzeným masem nebo klobásou. Dalším tradičním jídlem je guláš, připravovaný ze skopového masa namísto hovězího. To je dáno díky tradici vycházející z pastevecké minulosti této země. Populárním pokrmem je také pečená husa s lokšemi - plackami z bramborového těsta opékanými na sádle, nebo velmi oblíbená živánska, což je v alobalu pečené vepřové maso s cibulí, slaninou, klobásou a brambory. Tento pokrm je tradičně připravovaný na ohni [3-5].

Mezi slovenské speciality neodmyslitelně patří tradiční slovenské sýry. Nejznámější je již zmiňovaná bryndza - nepasterizovaný hrudkovitý sýr vyráběný z ovčího mléka. Zajímavé na tomto sýru je, že pravou slovenskou bryndzu smí v Evropské unii vyrábět pouze Slovensko. Oštiepok je ovčí sýr vyráběný především na valašsku s jemnou chutí nejčastěji ve tvaru šišek, může se zapékat, grilovat i smažit. Dalšími sýry, velmi populárními i u nás, je parenica nebo korbáčiky. Jedná se o nezrající pařený sýr ve tvaru zapletených copů nebo stočených pásku. Mohou být ve variantě uzené, tak i neuzené [3-5].

Narozdíl od české kuchyně na slovensku není běžné jíst sladká jídla jako hlavní chod. Sladké kynuté buchty a koláče, knedlíky přelité nebo plněné ovocem, šulánky s mákem, žemlovka

jsou považovány spíše za dezert. Slováci si také rádi pochutnají na závinech, plněných nejrůznějšími náplněmi. Dále skalický trdelník, vánočky, laskonky. Mezi slané pečivo je na slovensku nejběžnější, stejně jako v maďarské kuchyni slaninový nebo škvarkový pagáč [5].

## **Maďarská kuchyně**

Snad nic není pro Maďarsko více typické než paprika, která se se stala dokonce i symbolem pro tuto zemi. Historie tvrdí, že se do Maďarska dostala z východu - z Turecka. Údajně ji do této země měla propašovat z harému krásná Maďarka a natolik se Maďarům tyto plody zalíbily, že se rychle rozšířily po celé zemi [6,17].

Maďarsko je známo svými výbornými klimatickými i půdními podmínkami, proto se zde pěstuje zejména kukuřice, cibule, zelí, papriky, rajčata, kořenová zelenina. Z ovoce je to převážně švestky, višně, jablka, hrušky a také meruňky. Tyto suroviny tvoří základ Maďarské kuchyně tak, jak ji známe. V maďarské kuchyni nechybí slanina a hustá smetana, dokonce se používá i víno, ale ne tak často jako například v kuchyni francouzské. S tukem maďaři příliš nešetří, mezi oblíbené patří především číré vepřové sádlo, rovněž husí sádlo, místo klasického másla [6,18].

Nejtypičtějším jídlem pro Maďarsko, které je známé snad po celém světě, je maďarský guláš neboli gulyás. Často se ale neví, že se jedná o polévku z masa, cibule, papriky, do níž se přidávají brambory nebo tarhoňa - maďarská drobná těstovina, kdežto Perkelt tzv. pörkölt je více jako náš guláš. Hustý a málo šťávy. Připravuje se z klišky - nejčastěji z hovězí, telecí, může být i jehněčí nebo skopová. Často spojovaným pokrmem s maďarskou kuchyní je segedinský guláš, který ovšem v maďarsku úplně neznají. V Maďarsku je "székely gulas" z hovězího, vepřového, uzeného masa, cibule, slaniny, papriky, kysaného zelí a zakysané smetany. Údajně jej vymyslel z nouze József Székely, když zjistil, že nemá doma nic jiného než trochu guláše a kysané zelí. Odtud také pochází původní název "székely gulas". Dalším často připravovaným jídlem je Tokáň, nejčastěji připravovaný z hovězího masa nakrájeného na proužky, dušené na cibuli, pepři, houbách s přidáním různé zeleniny. Lečo, správně maďarsky lecsó je jednoduchý pokrm z dušených paprikových lusků, rajčat a cibule. Připravuje se buď jako hlavní jídlo, nebo jako lehká příloha k masům a rybám. Na rozdíl od naší kuchyně se maďarské lecsó připravuje bez vmíchaných vajec a je mnohem ostřejší díky přidané ostré paprice [6,7].



Maďarský národ je bohatý na uzeniny. Opravdu vyhlášená je především čabajka - ostrá suchá papriková klobása. Z města Debrecen pochází debrecínka, velmi oblíbená i u nás, stejně tak jako známý uherský salám. K typickým maďarským pokrmům a uzeninám se skvěle hodí směs nakládané zeleniny tzv. Čalamáda [7].

Maďaři také rádi jedí sladké, proslulé jsou "gundel palacsinta" - sladké palačinky jejíž náplň tvoří vlašské ořechy, pomerančová kůra, rozinky a to vše přelité čokoládou. Typickým dezertem je maďarský štrúdl, neboli závin s tvarohem, mákem a švestkami. Vynikající tradiční dezert obsahující piškotové těsto, vanilkový a čokoládový krém, vlašské ořechy a rozinky - to je samlói galuska. Dodnes se vede diskuze, odkud vlastně pochází nám známý trdelník. Někdo tvrdí, že historie přípravy tohoto pokrmu sahá až do dob, příchodu Maďarů na Slovensko. Ti totiž po ukořistění mouky a vajec vymysleli těsto, kterým ovinuli svoje rohy (kürt) a upekli při táborovém ohni. Odtud vznikl název kürtöskalács [7].

V maďarsku se velice daří vínu. K nejznámějším regionům patří neodmyslitelně Tokaj a kdo by neznal Tokajské víno, které je poměrně sladké a místní ho pijí zejména ke sladkým pokrmům. Dalším světoznámým vinným regionem je Eger s červeným vínem Égeri Bikavér neboli Býčí krev. Maďaři mají též výbornou kávu, černou a silnou [7].

## **Rakouská kuchyně**

Každý národ má svojí kulturu, do níž patří i vlastní národní kuchyně a co se rakouské týče, redukuje se spíše na kuchyni vídeňskou. Sice není tak slavná, jako třeba italská nebo francouzská, ale rozhodně má co nabídnout [8].

Tradiční rakouské národní jídlo je např. „Tafelspitz“ ze zadní části hovězího masa. Přípravuje se jako uvařené maso nakrájené na plátky, podávané v hlubokém talíři se šťouchanými brambory a na nudličky uvařenou mrkví, zalité čirým vývarem. Jako ozdoba poslouží jablečný křen. V dobách císaře Františka Josefa I. Tohle byl jeden z nejoblíbenějších pokrmů Rakouska - Uherska. Dalším neméně známým dobovým pokrmem vídeňské kuchyně je tradiční „Wiener snitzel“ jehož kořeny sahají až do byzantské říše. Jedná se o telecí plátek z kýty, lépe řečeno z oříšku, do tenka rozklepaný, obalený v trojobalu a usmažený na přepuštěném másle. Na císařském dvoře se podávaly bohaté pokrmy posypané tzv. zlatým práškem. Prostý lid však zlastým práškem nazýval osmaženou strouhanku připomínající zlato [8,9].

Česká a rakouská kuchyně se od sebe příliš neliší, vzájemně se ovlivňovaly už po staletí. A není se co divit, je to dáno působením českých kuchařek a hospodyň na území Vídně, které přivážely do rakouska typické české chutě a na oplátku si zpět dovážely prvky kuchyně rakouské. Spoustu gastronomických pojmenování je tedy převzaté z německého jazyka, např. rybíz - ribisel, křen - kren, povidla - powidl a spousty dalších. Typickým převzatým pokrmem je vídeňský knedlík jakož to obdoba našeho houskového knedlíku s jediným rozdílem, a to že se připravuje v páře a je podáván jako samostatné kulovité knedlíky, nikoliv plátky [8,9].

V Rakousku, jako ve většině střední Evropy jsou nedílnou součástí obědového menu polévky. Díky již zmíněnému vzájemnému ovlivňování české a rakouské kuchyně se jedná o takové polévky, které můžeme s nepatrnými rozdíly ochutnat i u nás. Velmi oblíbené jsou polévkové zavářky, ať už klasické játrové knedličky tak i morkové knedličky, které se vaří z morku hovězích kostí. Velmi specifická může být polévka s droždovými knedličky, oblíbená zejména v Tyrolsku [9].

Neopomenutelným pokrmem pro rakouskou kuchyni je lehký Vídeňský salát, složený z uvařených a oloupaných brambor ve slupce, pažitky, šalotky, vinného octa a vývaru. Můžeme jej nalézt v každé rakouské restauraci či bistro. Obejde se bez majonézy, ale díky vývaru si zachová svoji vláčnost. Alternativou Vídeňského salátu jakož to přílohy můžou být pro Rakousko typické Spätzle neboli drobné nočky z vajec, mouky, mléka, soli, dochucené špetkou muškátového oříšku. Další lahůdkou rakouské kuchyně je Vídeňský guláš, ačkoliv jde o další příklad přejaté kuchyně, tentokrát ze sousedního Maďarska. V Rakousku se výborně daří cibuli, důkazem jsou toho různé Zwiebelfesty pořádané napříč Rakouskem a díky tomu se guláš dostal do podvědomí svých konzumentů. Syrová cibule se totiž používá zejména jako ozdoba a na zvýraznění chuti. Ze sladkých jídel je v rakousku v poslední době velmi populární Alpský knedlík neboli Germknödel, kde se snoubí chuť kynutého těsta, povidlí, vanilkové omáčky a máku. Tuhle delikatesu můžeme okusit nejčastěji v alpských lyžařských střediscích, jakož to odměnu po náročném sportovním výkonu [8,9].

Vídeň byla odjakživa spojována s nejspičkovějšími kulinářskými výrobky. Ať už jde například o proslulou vídeňskou kávu, černá káva se šlehačkou sypaná cukrem, nebo vídeňskou melange, černá káva s horkým mlékem, mléčnou pěnou podávaná ve velkém porcelánovém šálku. Mezi charakteristickou gastronomickou zlatou tečku patří snad nejnámější vídeňský Sacher dort, jehož autorem byl v roce 1832 teprve šestnáctiletý Franz

Sacher. Sacher dort je nezaměnitelná originální pochoutka v podobě čokoládového dortu s meruňkovou marmeládou a čokoládovou polevou. Tento dort byl registrován vídeňským hotelem Sacher jako firemní označení. Receptura dortu je doposud držena v tajnosti. Za zmínění také stojí poctivý Apfelstrudel nejčastěji podávaný s vanilkovou omáčkou nebo kopečkem vanilkové zmrzliny [8,9].

## **Německá kuchyně**

Německá kuchyně patří spíše k těm těžším a méně zdravím, ale je i velice rozmanitá a rozděluje se podle jednotlivých regionů a v každém z nich se vaří trochu odlišně, ale v každém naleznete vybrané krajové speciality. Některé oblasti mají blízko naší tradiční české kuchyni například Bavorsko. Německá kuchyně je také charakteristická velkými porcemi hlavního chodu a narozdíl od ostatních kuchyní se nerozděluje do více chodů. K německé gastronomii patří zejména hodně masových jídel s omáčkami a spusta druhů polévek [10,19].

Jedním z tradičních německých jídel je „Eintopf“, neboli jídlo z jednoho hrnce. Skládá se ze zeleninové polévky a různých druhů masa a zeleniny. Jídlo je velice vydatné a hutné, a proto v Německu patří mezi nejoblíbenější jídlo. Jako hutné a tučné jídlo můžeme považovat „Eisbein“ vařené vepřové koleno, podávané obvykle se zelím, křenem, hořčicí, nebo s bramborovou či hrachovou kaší. V Bavorsku podávají tento pokrm i grilovaný a nazývají ho „Schweinshaxe“. Dalším pověstným pokrmem je „Jägerschnitzel“ takzvaně lovecký řízek z telecího masa, podávaný s houbovou omáčkou a jako příloha se k tomuto pokrmu nejčastěji servíruje bramborový salát, hranolky nebo špece [10].

Jednou z největších specialit Frankfurtu je „Frankfurter Grüne Soße“ neboli omáčka ze sedmi čerstvých bylinek, která se podává s vařenými brambory, vařenými vejci a nebo s dušeným hovězím masem. Proslulým pokrmem a specialitou především ze Švábska, jsou taštičky plněné mletým masem a špenátem. Jsou podobné italským raviolům, ale konzumují se nakrájené na plátky a osmažené, nebo se přidávají do vývarových polévek jako zavářka [11].

Německo je proslulé výrobou výborných klobásek, každý region má své vlastní recepty s různým složením masa, kořením a ostatními ingrediencemi. Mezi nejznámější klobásky patří „Bratwurst“. Je to běžná klobása z hovězího a vepřového masa, určená ke grilování. Další známá klobáska nazývaná „Currywurst“ je vepřová klobáska s curry kořením, která je nejrozšířenějším pokrmem pouličních stánků. Za zmínku stojí specialita z oblasti Porýní,

vynikající slaný koláč „Zwiebelkuchen“, je podobná francouzskému „Quiche“ a konzumuje se tradičně ve vinných oblastech na koštu burčákových slavností. [10,11].

Mezi oblíbené přílohy můžeme zařadit bez pochyby bramborový salát „Kartoffelsalat“ který Němci konzumují k mnoha jídlům, ovšem pokaždé připravený jiným způsobem a narozdíl od českého bramborového salátu se často podává teplý. K masům a knedlíkům se zde podává „Apfelrotkohl“ červené zelí s jablky. Velice známé i u nás jsou již zmíněné „Spätzle“, vaječné nudle, které se škrábou do vroucí vody [11].

Co se týče sladkých pokrmů jsou zde oblíbené například bavorské vdolky, koláčky a dorty zejména „Schwarzwälder Kirschtorte“ populární dort z oblastí Černého lesa s krémovou polevou a ve vrstvách plněný třešňovou náplní. Dále nesmíme zapomenout na tradiční vánoční koláč, který je podobný naší vánočce, ale s větším obsahem ovoce a koření. Je celý obalený v moučkovém cukru a v Německu ho nazývají štola „Stollen“ [10,11,19].

Velmi oblíbené je zde víno, především červené, ale daří se tu i bílému vínu a velice dobré je šumivé víno, které se vyrábí šampaňským způsobem, ale jako šampaňské ho nelze označit, jelikož není vyráběné ve francouzském městě Champagne. V Německu jsou hlavní vinařské oblasti podél řek Mosel, Saale, Rýn a Mohouč. Pěstují se druhy jako Silvaner, Ryzlink Rýnský a mnoho dalších. Mimo víno se pije především voda, různé ovocné šťávy, káva a velice rozšířený sortiment čajů ze všech konců světa [11].

## **Polská kuchyně**

Pro polskou kuchyni je typické, že jídla jsou velmi vydatná. Mnohdy postačí jeden chod, třeba polévka. Polská kuchyně je plná masa, smetany, vajec, zeleniny a hlavně brambor, které se zde připravují na všechny možné způsoby. Přestože polská kuchyně není příliš proslavená ve světě, rozhodně má co nabídnout. Objevují se zde prvky a tradice kuchyně maďarské, německé, ruské a ukrajinské. Poláci mají tedy rozmanitou kuchyni s charakteristickými ingrediencemi - kopr, majoránka, kmín [12].

Poláci nedají dopustit na polévku. Typická polévka s červenou řepou se jmenuje „Blotwinka“ a připravuje se jak z bulvy tak i z řapíku řepy a podává se s vejcem na tvrdo. Další tradiční polévka se jmenuje „Żurek“ a připravuje se z masového vývaru do kterého se přidává cibule,

houby, slanina a zakysaná smetana. Po té se do polévky přidá směs ze žitné mouky a vody a nechá se několik dní kvasit. Nakonec se žurek servíruje s vejcem na tvrdo nebo klobásou [12].

Snad nic není v polské gastronomii známější než „Bigos”, ale v polských restauracích na něj jen tak nenarazíme, jelikož jeho příprava trvá i několik dní. Skládá se z kysaného zelí, červeného zelí a různých druhů mas, vše se vaří na mírném ohni. Každá rodina v polsku má svůj vlastní recept, proto nikdy neochutnáme dva stejné. Pierogi jsou taková obdoba pirohů, mají tvar půlměsíce nebo čtverce. Přípravují se z nekynutého těsta, nejčastěji z tvarohového. Náplně mohou být velmi rozmanité, s mletým masem, kysaným zelím nebo třeba houbami. Poláci je jedí nejčastěji smažené, či vařené a namáčejí si je v rozpuštěném másle. Další pokrm, který neodmyslitelně patří do polské kuchyně jsou „Gołabki”, což je mleté maso s rýží zabalné v zelném listu [12,13].

Díky velkému množství řek, jezer a Baltskému moři jsou v Polsku velmi oblíbené ryby. Mezi nejoblíbenější ryby patří pstruh, losos, slaneček, kapr, sled', štika, které Poláci dokáží připravit mnoha způsoby. Například klasické jídlo je „Przekaski” což je vlastně obdoba štiky v aspiku. Tradiční polský nápoj je především druh vodky jménem „Zubrowka”, podávaná s jablečným džusem a specifická díky své zelené barvě, charakteristickým aroma a podávaná se stéblem trávy. Zubrowka dostala název díky vzácnému zvířeti zubr, který žije v polském národním parku Bialowieza. K neznámějším polským nápojům kromě Zubrowky také patří Tarniowka, Sliwowica a Pieprzowka [13,18].



## **PRAKTICKÁ ČÁST**

## ČESKÉ SEZÓNÍ GASTRONOMICKÉ AKCE

Česká Republika má v gastronomii zvyky a tradice, které se řídí podle ročního období. Pořádají se různé akce od jara až do zimy a mají pevně stanovené datum. Nejen dodržované české zvyky a tradice se vztahují k určité sezóně, ale je tomu tak samozřejmě i u surovin.

Každá gastronomická akce je následně rozebrána zvlášť. Jednou z prvních gastronomických akcí u nás jsou zabíjačkové hody, následuje je valentýn, velikonoce, houbové a dýňové hody, zvěřinové hody, svatomartinské hody a v neposlední řadě rybí hody.

### **Zabíjačkové hody**

Domácí zabíjačka patří mezi staré slavnosti, které se konají v zimním období obvykle od prosince do března. V české republice se za jeden rok pořádá více než 350 tisíc domácích zabíjaček. Aby se mohla domácí zabíjačka uskutečnit musí se vše důkladně připravit předem. Musí se nachystat koření, špejle, nabrousit nože, sekáčky, připravit vhodné hrnce na vaření masa, na míchání jitrnic, jelítek, tlačenek a teplé krve.

Upeče se neslazená buchta či housky, uvaří kroupy na jelita a ovar, který se podává ráno v den zabíjačky jako přesnídávka nejlépe s křenem a hořčicí. Vaří se z vepřové hlavy, jazyka, krkovičky, plece a laloku. Jeho součástí mohou být i ledvinky, kousky jater, jazyku, nebo srdce a sleziny, ale ty se připravují zvlášť, protože by zbarvily ovar do hněda.

Po přesnídávce následuje zabití prasete. Řezník vykrmené prase podřízne, nebo ho zabije pomocí střílečného aparátu, poté se prase nechá vykrvácet do nádob, spaří horkou vodou, zbaví se štětín a pověsí se za nohy a rozřízne. Z vařené hlavy, kolena, plece a kůže se připravuje tlačěnka. Následně se zpracují droby, k nimž se kromě plic, srdce, jater, ledvin a sleziny počítá také hlava, z které se s octem a cibulí podává huspenina. Prase se rozdělí na jedlité druhy masa - kýtů, kotlety (karé), krkovičku, plec, bůček a další. Maso určené k uzení se rozdělí na kusy a nechá se vychladnout. Po vychladnutí se naloží do slaného láku a nechá se uležet nejméně 14 dní, než se začne udit. Střeva a žaludek se vyčistí, aby byly připravené na výrobu jitrnic, jelítek, tlačenek a klobás. Každý řezník přidává různé své "tajné" koření a pečlivě si jeho složení střeží po generaci. Aby bylo koření co nejčerstvější, mele se a míchá den před zabíjačkou.



Po vyvržení vnitřností se z poraženého prasete vyřeže sádlo, které je po celá staletí nejčastějším omastkem naší kuchyně. Škvaření sádla vyžaduje zvláštní péči a opatrnost. Za neustálého míchání se vypéká a nesmí se za žádnou cenu připálit. Sádlo se potom přelévá do nádob a používá se do další sezóny na vaření.

## **Valentýn**

Den svatého Valentýna neboli, svátek všech zamilovaných, připadá každý rok na 14. února. Zamilované páry po celém světě si předávají dárečky, chodí na romantické večere a užívají si společné chvíle [15-17].

Valentýn byl kněz ve starém Římě, který žil ve 3. století. Se svátkem je dnes spojena řada tradic. Například darování květin na Valentýna se odvozuje přímo ze života kněze, který prý obdarovával mladé páry kyticemi z biskupské zahrady a potají je oddával a to je důvod, proč je po něm svátek pojmenovaný. K životu Valentýna se váže mnoha legend. Jedna z nich vypráví, že kněz měl léčivé schopnosti, díky kterým uzdravoval lidi. Druhá legenda zase praví, že uzdravil nevidomou dívku. Později však byl uvržen do žaláře a následně zemřel mučednickou smrtí 14. února. Křesťané jeho schopnosti považovali za zázrak, kděžto pohané se na něj hněvali a proto ho nechali setnout mečem. Legend se vypráví několik, proto je obtížné určit, která je pravdivá, proto každý z nás věří své vybrané legendě [15,16].

V Americe je svátek svatého Valentýna velmi komerční záležitostí. Všichni zamilovaní si dávají valentýnky a dárečky. Svátek se nesoustředí pouze na zamilované, ale i na rodinu, přátele a domácí mazlíčky. Děti si nosí bonbóny, hrají hry a vytváří přáníčka pro rodiče. Je nepřipustné, aby na tento svátek někdo v Americe zapomněl [15,16,19].

Velká Británie oslavuje den svatého Valentýna trochu odlišněji než v Amerika. Britové věří, že si v tento den volí holubi i holubice své partnery, které už budou mít po celý život. Proto je v Anglii symbolem svatého Valentýna holubice. Jednou z tradic je zde vstávání mladých dívek v brzkých hodinách, které se pak dívají z okna a první muž, který na ně pohlédne bude podle tradice vyvolený. Dále se svátek slaví podobně jako v Americe. Zamilovaní, rodina a přátelé si dávají dárky a posílají valentýnky [15,16].

U nás si v tento den lidé chtějí dopřát něco výjimečného, a proto chodí do restaurací, kde se ve většině nabízí speciální valentýnské menu, které se skládá z několikachodového menu včetně šampaňského nebo růžového vína [15,16].

## **Velikonoce**

Velikonoce, svátky jara, jsou připomínkou staletých tradic našich předků a vyznačují se specifickými pokrmy lidové kuchyně. Velikonoce patří k nejpestřejším svátkům v roce, kterým předchází doba masopustu, tradovalo se, že v tomto období má člověk co nejvíce jíst a pít, aby měl po celý rok dostatek sil. Velikonoce jsou hlavně křesťanský svátek, který připomíná zmrtvýchvstání Ježíše Krista, které nastalo tři dny po jeho ukřižování. Věřící slaví Velikonoce jako svátky vykoupení a naděje.

Velikonoce nesou mnoho zvyků a tradic a pochopitelně se místně liší. V sazetnou středu neboli škaredou středu, se vymetaly komíny a nikdo by se v tento den neměl mračit, jinak se bude mračit po všechny středy v roce. Na zelený čtvrtek se časně vstávalo a omývalo se rosou. V tento den se také peklo pečivo přesně řečeno jidáše s medem, které zaručují zdraví a chrání před žihadly vos. Na velký pátek se nesmělo prát prádlo, protože by se namáčelo místo vody do Kristovy krve. Také se nemohlo v tento den s nikým hádat a nic si půjčovat, aby se Vám všechny hádky vyhnuly a peníze si naopak k Vám našli cestu. O bílé sobotě se z dřívěk vyráběly křížky a házely se do pole, aby bylo úrodné. Na boží hod velikonoční se provádělo svěcení velikonočních pokrmů. Pekl se beránek, chleba, mazanec, smažily se koblihy a chystaly se vejce a víno. Velikonoční pondělí je dnem hodování a pomlázky, která je ukončena pohanským zvykem – šmigrustem, kdy mládenci dostávali za pomlázku od dívek malované vajíčko, kraslice nebo též ořechy a sladkosti. Na zapití pak něco ostřejšího.

## **Dýně a houby**

Pěstování dýní je u nás velmi oblíbené. Pěstování pro svou nenáročnost a široké uplatnění v gastronomii. Pochází ze střední Ameriky a dochovaná semena pochází z období pět tisíc let před našim letopočtem. Mají mnoho druhů a odrůd a dělí se na dýně, cukety a patizony. Jejich využití v gastronomii je velice obšírné. Od polévek různé úrapy z masem, koláče, kompoty, džusy, džemy a velice dobré pro náš organizmus jsou sušená semínka. Jejich sklizeň začíná během léta až do podzimu. Jejich uskladnění je velice nenáročné musí být v chladu a suchu.

Sbírání hub má velkou tradici už z dřívějších dob. V gastronomii mají velký význam a nabízejí

mnoho možností jejich úprav. Nasbírané houby musíme hned očistit, rozložit je, aby se nespářily a co nejdříve očistit a spracovat. Houby svým obsahem vonných a chuťových látek nejen obohatí chuť pokrmu, ale podporují vyměšování trávicích šťáv.

Sbíráme pouze houby, které známe, neboť některé houby jsou jedovaté. Některé houby mají specifickou chuť, proto musíme přemýšlet do kterého pokrmu budou vhodné. Houby se připravují do polévek, omáček, smaží se, přidávají se do rizota a tak dále. Zhub můžeme připravit i guláš, který je nejlepší z Václavek, ale nejčastěji se z čerstvě posbíraných hub připravuje praženice. Nadměrné množství hub se suší a po sezóně se přidávají sušené do pokrmů.

## **Zvěřinové hody**

Podzim, období, které je ve znamení honů zvěře. V současné době se myslivost stala pro mnoho lidí koníčkem a adrenalinovým zážitkem. Myslivci bývají obvykle v dlouhých řadách a postupují proti sobě. Na pomoc mají speciálně vycvičené psy, kteří zvěř nahání.

Zvěřinové maso je velmi zdravé, neboť je v něm obsaženo vysoké množství bílkovin a málo tuku. Samozřejmě také záleží na staří daného kusu a na jeho zdravotním stavu. Každý ulovený kus, je zkontrolován veterinářem.

Toto maso je velmi specifické svojí chutí a ne každý kuchař ho umí připravit. Maso se nechává zrát, aby nebylo tuhé. Menší kusy tj. bažant, zajíc atd. Stačí nechat odležet několik dní. Velká zvěř jako kanec a srnec se nechávají odležet jeden až dva týdny. Protože má zvěřina určité aroma, je lepší ji nakládat do speciální lázně, která je z kořenové zeleniny, cibule a octa.

Mnoho restaurací nabízí některé zvěřinové pokrmy celoročně a pro gurmány se pořádají na podzim zvěřinové hody, které obvykle trvají týden a každá restaurace nabízí různé zvěřinové menu s doprovodem čerevených vín.

Zvěřina se dá připravit na mnoha způsobů. Dělají se z ní i velmi chutné paštiky. Mezi vyhlášené produkty patří především kančí kýta se šípkovou omáčkou a perníkovým knedlíkem, kančí guláš, srnčí hřbet na smetaně, jelení ragů, srnčí řízečky, divočák se šípkovou omáčkou a nebo se zelím. Už ve filmu „Slavnosti sněženek“ se vedl spor, jestli je divočák lepší se šípkovou omáčkou a nebo se zelím. Myslím, že je to na každém z nás a tento spor se bude řešit i nadále.

## **Svatomartinská husa**

Svátek sv. Martina pochází z Francie, kde byl Martin podle pověsti vojákem. v římské provincii na území už dnešního Maďarska. Když Martin potkal promrzlého žebráka, rozpůlil

svůj plášť a dal mu z něj polovinu. S husou ho pojí historka, kdy se ze skromnosti skrýval v husníku před jmenováním na biskupa. To se ale nepodařilo, prozradily ho štěbetající husy a ty si za to odpykávají trest na pekáči. Svatý Martin je patron vojáků, jezdců hus a vynařů. Jeho příjezd na bílém koni symbolizuje konec sklizně a završení zemědělského roku.

V tento den také začal výlov rybníků, který v podstatě oznamoval začátek zimy a přináší sebou sníh. Hospodáři tedy zvaly čeled' na hostinu, na které se podávala pečená husa, svatomartinské rohlíčky a poprvé se ochutnávalo mladé víno. Husa se na hostině dělila. Křídlo dostal nejnižší sluha, aby v práci lítal, vyšší sluha si mohl vychutnat stehno a zbytek husy snědl hospodář. Kůže z nohou se zpracovávala do bot, aby chránila nohy před kuřímý oky a pocením.

Čeledi v tento den navíc končila služba, kterou měli na tento rok sjednanou, dostávali plat a hledali si službu na další rok. Svátek svatého Martina je také dnem, kdy se uzavíraly smlouvy mezi důležitými lidmy pro život a chod obce. Pořádaly se poutě a výroční trhy, které se neobešly bez rvaček a výtržností. Mnozí zde propili mzdu a dodalšího roku služby pokračovali bez groše v kapse. Tací lidé, co hodně pili a páchali nepřístojnosti nesli hambivé označení "Martínci".

V současné době se u nás svatomartinská husa stává populární a chov hus se každoročně zvyšuje.

## **Ryby**

Ryba je považována za symbol zdraví, soustředění a mlčenlivosti. Dříve ve staročeské kuchyni byla ryba jedním z hlavních pokrmů. V současné době někteří lidé odmítají ryby z důvodu, že páchnou „rybnou“. Zkušené kuchaři však doporučují osolené plátky rybiho masa naložit do láku ze šťávy citrónu, oleje a cibule. Maso je pak křehčí a zmizí z něj jakákoliv pachut'.

Ryby jsou velice obsáhlé téma. Některé ryby mohou žít ve vodě i na souši. Ryby jsou přizúsobeny životu ve vodě. Mohou žít ve sladké vodě: řeky, rybníky, umělé nádrže a v potocích. Dále potom ve slané vodě a ve smíšených vodách. Ryby jsou studokrevné a mohou žít i ve termálních pramenech. Liše se jak velikostí, tak i tím čím se živí. Některé jsou dravé, všežravé, parazitické a býložravé. Výlovy rybníků, se nyní staly velkým hitem, neboť zde můžete ochutnat různé speciality. Ryby jsou i ve velké většině restaurací, protože jsou velmi zdravé. V dnešní době už není žádný problém sehnat čerstvou rybu za pár minut.

# NÁVRH MENU PRO JEDNOTLIVÉ GASTRONOMICKÉ AKCE

## **Zabíjačkové Menu:**

Každý region má jiné zvyky a tradice, tudíž je nabídka zabíjačkových jídel v každém regionu odlišná. Například na Hané se jako předkrm podává nejčastěji mozeček. Nejdůležitější pokrm je bábovka je odvozen z přímé porážky, kdy se nepoužívá tzv. odleželé maso.

**Předkrm:** Kombinace domácí tlačenky a sulcu z vepřových kolen se šalotkou a zálivkou z octu

**Polévka:** Krvavá prdelačka s česnekem a drhnutou majoránkou

**Hlavní jídlo:** Jitrnice a jelito podávané s tuřanským zelím a mačkané vařené brambory

**Dezert:** Moravské lívance s tvarohem, povídky a vyšlehanou smetanou



*Obr. 1 – Jitrnice a jelito podávané s tuřanským zelím a mačkané vařené brambory  
(vlastní zpracování)*

## **Valentýnské menu:**

Den svatého Valentýna připadá každoročně na 14. února. V tento významný den zamilované páry slaví lásku a náklonnosti k sobě. Dávají si navzájem dárky, posílají psaníčka a chodí na romantické večere.

**Předkrm:** Parmská šunka s cantaloupe melounem

**Polévka:** Polévka z kořene manioku s grilovanou krevetou

**Hlavní chod:** Do růžova pečený telecí hřbet s hráškovým pyré, zámecké máslové brambory a silný telecí jus

**Dezert:** Jahody se zeleným pepřem, letitým balsamickým octem a chilli čokoládou



*Obr. 2 – Do růžova pečený telecí hřbet s hráškovým pyré, zámecké máslové brambory a silný telecí jus (vlastní zpracování)*

## Velikonoční Menu:

Jsou odvislé od postních tradic. Velikonoce se u nás slaví dva dny. Velikonoční neděle se nese ve znamení radosti nad zmrtvýchvstáním Ježíše Krista. V kostelech se pořádají slavnosti a světí se velikonoční pokrmy. O velikonočním pondělí chodí chlapci šlehat dívky pomlázkou, aby byly po celý rok zdravé a veselé.

**Předkrm:** Husí játra v červeném víně s jablky

**Polévka:** Kuřecí vývar s estragonovými noky

**Hlavní chod:** Telecí hřbet s wasabi pyrém, omáčkou demi glace s jarními brambůrky

**Dezert:** Tažený závin s vanilkovou omáčkou



*Obr. 3 - Telecí hřbet s wasabi pyrém, omáčkou demi glace s jarními brambůrky (vlastní zpracování)*



## **Houbové a dýňové Menu:**

Houby se sbírají od jarních měsíců až do příchodu zimy. Vždy záleží na daném počasí. Nejvíce houbám prospívá vlhký vzduch a ne příliš vysoká teplota.

Dýně se naopak sbírají od konce srpna do října. Než se dýně sklídí, musí se zkontrolovat, zda jsou na to připravené. Barva musí být výrazná a stonek suchý a dřevnatý.

**Předkrm:** Houbové škvarky na salátku z pečené dýně a řepy

**Polévka:** Dýňový krém se semínkami, s vyšlehanou smetanou

**Hlavní chod:** Kuřecí Supreme steak s houbovým ragů a dýňové pyré s cibulkou

**Dezert:** Tvarohové švestkové knedlíky s mákem a máslem



*Obr. 4 - Kuřecí Supreme steak s houbovým ragů a dýňové pyré s cibulkou  
(vlastní zpracování)*

## **Zvěřinové menu:**

Zvěřinové hody se pořádají v říjnu, kdy začátkem měsíce myslivci chodí tzv. na hon zvěře. V půlce měsíce když je maso dostatečně odleželé a vyztřelé, hospodyně a kuchaři připravují z masa různé delikatesy. Které v dnešní době můžeme ochutnat v téměř každé restauraci.

**Předkrm:** Carpaccio z dančí svíčkové s badyánovou majonézou

**Polévka:** Vývar z hovězí oháňky s masem a celestýnskými nudlemi

**Hlavní chod:** Kančí hřbet s pošírovanými švestkami a fazolovými lusky

**Dezert:** Bramborové šišky se strouhankou



*Obr. 5 - Kančí hřbet s pošírovanými švestkami a fazolovými lusky  
(vlastní zpracování)*

## **Svatomartinského menu:**

Svatomartinské hody se pořádají každoročně v listopadu, kdy každý může ochutnat různé přípravy svatomartinské husy s různou variací příloh a kapkou dobrého vína.

**Předkrm:** Husí játra sous vide s restovanou šalotkou

**Polévka:** Husí kaldoun s játrovými knedlíčky a zeleninou

**Hlavní chod:** Dozlatova pečené husí stehno, kysané zelí a variace knedlíků s osmaženou cibulkou

**Dezert:** Vdolky se šlehaným tvarohem a povidlím



*Obr. 6 - Dozlatova pečené husí stehno, kysané zelí a variace knedlíků s osmaženou cibulkou  
(vlastní zpracování)*

## Speciality z ryb menu:

Ryby se konzumují celoročně a u nás se tradičně konzumují hlavně na vánoce, ale každý by si je měl dopřát několikrát do týdne, protože ryba je neodmyslitelným zdrojem kvalitních bílkovin a vitamínu B.

**Předkrm:** Grilovaná chobotnice na tomatové salse s chorizovou pěnou a balzamickou redukcí

**Polévka:** Rybí polévka s krutony

**Hlavní chod:** Pečený filet z candáta s citrónovou omáčkou na červené čočce ochucené fenyklem

**Dezert:** Citrónový koláč s pošírovanou hruškou



*Obr. 7 - Pečený filet z candáta s citrónovou omáčkou na červené čočce ochucené fenyklem  
(vlastní zpracování)*

# NÁVRH MENU PRO GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ

## Nápojový lístek

### Aperitivy:

Martini dry bianco, rosso

Campari

Aperol

### Míchané nealkoholické nápoje:

Americká limonáda

Domáci limonáda

Banánový cocktail

Nealkoholické Mojito

### Míchané nápoje:

Margarita

Aperol Spritz

Daiquiri

Mojito

Tequila Sunrise

### Whisky:

Johnnie Walker Red Label

Jameson, Tullamore dew 12yo

Jack Daniel's

Aberfeldy 28yo

### Gin:

Beefeater

Bombay Sapphire

### Vodka:

Finlandia

Russian Standard

Grey Goose

Belvedere

### Rum:

Havana

Captain Morgan

Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo

Zacapa Ron Solera XO 25yo

Don Papa

The Kraken Black Spiced Rum

Legendario Reserva 15yo

### Pálenky:

Slivovice Jelínek

Hruškovice Jelínek

### Tequila:

Olmecca silver, gold

Sierra silver, gold

### Likéry:

Jägermeister

Amareto

Grand Mariner

Baileys

**Pivo:**

Pilsner Urquell

Corona

Birell

Sprite

Fentimans Curiosity Cola

Fentimans Rose Limonade

Fentimans Tonic Water

Cappy jablko, pomeranč, multivitamín

Redbull

**Minerální vody:**

Mattoni neperlivá, perlivá

Bonaqua neperlivá, jemně perlivá, perlivá

San Pellegrino

**Teplé nápoje:**

Espresso Turecké káva

Vídeňská káva

Capuccino

Latté Machiato

Horká čokoláda

**Nealkoholické nápoje:**

Coca Cola

Fanta

Čaj

ovocný

**Vinný lístek****Bílá vína:**

Pinot Blanc 2016, pozdní sběr, Reisten

Ryzlink Vlašský 2017, pozdní sběr, Reisten

Chardonnay 2017 Hermes, pozdní sběr, Gala

Müller Thurgau 2017, pozdní sběr, Sedlák

Pálava 2015, výběr z hroznů, Tetur

**Červená vína:**

Merlot 2015, pozdní sběr, Sedlák

Dornfelder 2017, pozdní sběr, Baloun

Zweigeltrebe 2010, pozdní sběr, Baloun

Pinot Noir 2015, výběr z hroznů Sedlák

Cabernet Sauvignon 2012, výběr z hroznů, Horák

**Itálie:**

Pinot Grigio Mongris DOC 2017

Tormaresca Chardonnay, Puglia IGT 2017

Tinganello Toscana IGT 2015

Montepulciano D`abruzzo DOC 2017

**Francie:**

Sauvignon Blanc De La Chevalire 2016

Chablis Grand Cru "Les Blanchots" 2012

Merlot De Le Chevalire 2016

Château Fonplegade Grand Cru Classé 2014

**Šumivá vína:**

Bohemia Sekt, Brut

Bohemia Sekt, Demi sec

Prosecco Frizzante DOP

**Champagne:**

Moët Chandon, Brut

Moët Chandon, Rosé

Dom Pérignon

## **Jídelní lístek**

### **Předkrmy:**

Carpaccio z dančí svíčkové s badyánovou majonézou a pomerančem

Dančí roastbeef s červenou řepou, crème fraîche a hrubozrnou hořčicí

Smažená mozzarella s cuketovým tartarem

Tartar z hovězí svíčkové se sezamem a jumbo kaparou

### **Polévky:**

Vývar z kuřecích stehen se zeleninou a řezanými nudlemi

Vývar z hovězí oháňky s masem a celestýnskými nudlemi

Houbový krém se zakysanou smetanou a lanýžovým chipsem

### **Naše speciality:**

Masitá uzená žebra s medem, chilli a česnekem s rozpečeným bylinkovým chlebem

Burger se zauzeným hovězím DIAMONDEM s pikantní cibulí, grilovanou paprikou, majonézou z pečeného česneku a steakovými hranolky

Hovězí steak US PRIME, fazolová otýpka a pečená brambora v alobalu s bylinkovým máslem

TOMAHAWK steak s BBQ omáčkou a steakovými hranolky

### **Hlavní jídla:**

Hovězí Rump steak, fazolové lusky se slaninou a omáčka ze zeleného pepře

Kuřecí Supreme, šťouchané brambory, zeleninové ratatouille a omáčka demi-glace

Hovězí svíčková na smetaně, karlovarský knedlík a divoké brusinky



Smažený telecí řízek s vídeňským salátem

Steak z tuňáka s houbovým rizotem z lesních hřibů

Grilovaný losos s čočkovým salátkem beluga a fenyklovou omáčkou

Míchaný salát se smaženým kuřecím masem v kukuřičné strouhance a pažitkovým dresinkem

**Dezerty:**

Tarte tatin s pošírovanou hruškou a nočkem crème fraîche

Jablečný štrúdl s vanilkovou omáčkou

## ZÁVĚR

Gastronomie je v dnešní době velký hit, protože mnoho lidí preferuje dobře se najíst a napít s cílem mít z toho jídla a pití velký gastronomický zážitek.

Teoretická část byla zaměřena na středoevropské státy, kde v každém z těchto států jsou odlišné tradice a zvyky a každá země nabízí i jiné chutné pokrmy.

V praktické části byl proveden průzkum národními zvyky svátků v České republice. Těchto svátků má naše republika mnoho zejména svatomartinské hody, zabíjačkové hody, velikonoce, valentýn a tak dále. I když svátek svatého Valentýna nepochází z České republiky, mnoho zamilovaných párů u nás tento svátek slaví.

V návrhové části bylo sestaveno menu včetně nápojového a vinného lístku, pro gastronomická zařízení.

Pozitivním zjištěním práce bylo, že v naší republice jsou lidé, kteří se chtějí věnovat gastronomii s velkým nasazením a neustále se v tomto oboru vzdělávat. V dnešní době jsme velice vděční za to, že je u nás neustále poptávka po tradičních gastronomických akcích, které navštěvuje čím dál více lidí. Kdo by z nás nechtěl ochutnat skvělý gastronomický zážitek.

## POUŽITÉ ZDROJE

- [1] SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016. ISBN 9788090475717.
- [2] STUPKA, Petr a Jan ELIÁŠEK. Česká kuchyně: tradice, zvyklosti, oblíbená jídla, recepty. Český Krumlov: MCU, 2014. ISBN 978-80-7339-264-2.
- [3] Kuchaři do domu. Slovenská kuchyně. 25 světových kuchyní [online], [cit. 20.02.2019]. Dostupné z: <https://www.kucharidodomu.cz/slovenska-kuchyne.html>
- [4] <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/>, <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/> , <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/> regiónov Slovenska. [online], [cit. 20.3.2011]. Dostupné z: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/>
- [5] BOTÍK, Ján. Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska. Bratislava: Veda, 1995. ISBN 80-224-0235-4
- [6] MILKOVÁ, Luisa. Světová kuchyně [online], [cit. 2019-02-20]. Dostupné z: <https://theses.cz/id/019aol/>. Bakalářská práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce Mgr. et Mgr. Karel Ouroda, Ph.D
- [7] CK Mundo, Maďarská kuchyně [online], [cit. 24.03.2019] Dostupné z: <https://www.mundo.cz/madarsko/kuchyne>
- [8] ADÁMEK, Martin. Rakouská kuchyně [online] [cit. 14.03.2019]. Dostupné z: <https://www.radynacestu.cz/magazin/rakouska-kuchyne/>
- [9] Austria Info, Rakouská kuchyně. kousek společné rakousko-české historie. [online], [cit. 14.03.2019]. Dostupné z: <https://www.austria.info/cz/aktivity-a-zazitky/mesto-a-kultura/rakousko-krizovatka-evropy/rakouska-kuchyne-kousek-spolecne-rakousko-ceske>
- [10] AUJEZDSKÁ, Romana. Rozmanitá německá kuchyně [online], [cit. 17.03.2019]. Dostupné z: <https://www.i-senior.cz/rozmanita-nemecka-kuchyne-speciality-ktre-pri-cestach-nemeckem-musite-ochutnat/>
- [11] Recepty Online, Německá kuchyně [online], [cit. 17.03.2019]. Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/rozmanita-nemecka-kuchyne/>
- [12] JARGUSOVÁ, Markéta. Typická polská jídla [online], [cit. 17.03.2019] Dostupné z: <https://www.radynacestu.cz/magazin/polska-kuchyne/>
- [13] COOP Club. Polská kuchyně [online], [cit. 20.02.2019]. Dostupné z: [http://www.coopclub.cz/tipy\\_a\\_rady/polska-kuchyne/](http://www.coopclub.cz/tipy_a_rady/polska-kuchyne/)

- [14] FIŠERA, Miroslav a kol. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.
- [15] DAVID, Kryštof. Svátek sv. Valentýna – historie, fakta, zajímavosti [online], [cit. 17.03.2019]. Dostupné z: <https://czechmag.cz/svatek-sv-valentyna-historie-fakta-zajimavosti-a-rekordy/>
- [16] Angličtina bez biflování. Den sv. Valentýna [online], [cit. 14.03.2019]. Dostupné z: <https://www.anglictina-bez-biflovani.cz/den-svateho-valentyna>
- [17] STEFANO, Giada Di, Andrew A. KING a Gianmario VERONA. Too Many Cooks Spoil the Broth? Geographic Concentration, Social Norms, and Knowledge Transfer. ALCÁCER, Juan, Bruce KOGUT, Catherine THOMAS a Bernard Yin YEUNG, ed. *Geography, Location, and Strategy* [online]. Emerald Publishing Limited, 2017, 2017-04-19, s. 267-308 [cit. 2018-03-11]. *Advances in Strategic Management*. DOI: 10.1108/S0742-332220170000036008. ISBN 978-1-78714-277-0. Dostupné z: <http://www.emeraldinsight.com/doi/10.1108/S0742-332220170000036008>
- [18] DI STEFANO, Giada, Andrew A. KING a Gianmario VERONA. Kitchen confidential? Norms for the use of transferred knowledge in gourmet cuisine. *Strategic Management Journal* [online]. 2014, 35(11), 1645-1670 [cit. 2018-03-11]. DOI: 10.1002/smj.2179. ISSN 01432095. Dostupné z: <http://doi.wiley.com/10.1002/smj.2179>
- [19] BOUTY, Isabelle a Marie-Léandre GOMEZ. Creativity in Haute Cuisine: Strategic Knowledge and Practice in Gourmet Kitchens. *Journal of Culinary Science & Technology* [online]. 2013, 11(1), 80-95 [cit. 2018-03-11]. DOI: 10.1080/15428052.2012.728979. ISSN 1542-8052. Dostupné z: <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2012.728979>

## **SEZNAM ZKRATEK**

tzv. - takzvaně

např. - například

sv. – svatý

## SEZNAM VYOBRAZENÍ

*Obr. 1 – Jitrnice a jelito podávané s tuřanským zelím a mačkané vařené brambory  
(vlastní zpracování)*

*Obr. 2 – Do růžova pečený telecí hřbet s hráškovým pyrém, zámecké máslové brambory a silný telecí jus (vlastní zpracování)*

*Obr.3 - Telecí hřbet s wasabi pyrém, omáčkou demi glace s jarními brambůrky  
(vlastní zpracování)*

*Obr. 4 - Kuřecí Supreme steak s houbovým ragú a dýňové pyrém s cibulkou (vlastní zpracování)*

*Obr. 5 - Kančí hřbet s pošírovanými švestkami a fazolovými lusky (vlastní zpracování)*

*Obr. 6 - Dozlatova pečené husí stehno, kysané zelí a variace knedlíků s osmaženou cibulkou  
(vlastní zpracování)*

*Obr. 7 - Pečený filet z candáta s citrónovou omáčkou na červené čočce ochucené fenyklem  
(vlastní zpracování)*