

Univerzita Hradec Králové
Fakulta informatiky a managementu
Katedra rekreologie a cestovního ruchu

Gastronomie portugalských regionů

Bakalářská práce

Autor: Tereza Hukalová
Studijní obor: Management cestovního ruchu

Vedoucí práce: Mgr. David Chaloupský, Ph.D.

Hradec Králové

Duben 2022

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracovala samostatně a s použitím uvedené literatury.

V Hradci Králové dne 28.4.2022

Tereza Hukalová

Poděkování:

Ráda bych poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce Mgr. Davidu Chaloupskému, Ph.D. za metodické vedení práce, cenné rady a věcné připomínky.

Anotace

Bakalářská práce je zaměřená na portugalskou gastronomii. Jejím cílem bylo analyzovat a porovnat gastronomii v jednotlivých regionech Portugalska. Druhým cílem bylo zhodnotit zastoupení portugalských restaurací na českém trhu a jejich nabídku. Pro získání informací byl proveden sekundární výzkum ve formě literární rešerše, byly použity také internetové zdroje a vlastní pozorování. Regiony byly porovnány metodou komparace podle gastronomického hlediska. Nakonec byly zhodnoceny portugalsky zaměřené restaurace v České republice a následně porovnány pomocí nástrojů rozšířeného marketingového mixu. Výsledky ukazují typické znaky portugalské kuchyně, zároveň zobrazují značné gastronomické rozdíly v jednotlivých regionech. Kromě toho odhalují mezeru na trhu kvůli nedostatku portugalských restaurací v České republice, jelikož byla nalezena pouze dvě taková zařízení. Doporučení by proto mohlo být rozšířit nabídku portugalských restaurací v České republice, případně provést výzkum, zda by byl o takto zaměřenou restauraci zájem.

Annotation

Title: Gastronomy in Portuguese Regions

This thesis focuses on Portuguese gastronomy. It aims to examine and compare gastronomy in each of the regions of Portugal. The second goal of the thesis is to evaluate representation of Portuguese restaurants on the Czech market and their offerings. The methods used in the thesis include a literature review, also a comparison method which is used to compare individual regions based on their gastronomy. In addition, Portuguese restaurants in the Czech Republic are evaluated using an observation method. Finally, they are compared with the use of the tools of a marketing mix. The findings show typical characteristics of Portuguese cuisine as well as a great diversity in gastronomy between individual regions. Moreover, the research reveals a lack of Portuguese restaurants in the Czech Republic as only two facilities were found. Therefore, it is recommended to extend a supply of these restaurants on the Czech market.

Obsah

1	Úvod.....	1
2	Cíl práce a metodika zpracování.....	3
2.1	Cíl práce	3
2.2	Metodika zpracování.....	3
3	Teoretická východiska	5
3.1	Cestovní ruch	5
3.1.1	Definice cestovního ruchu	5
3.1.2	Klasifikace cestovního ruchu.....	6
3.1.3	Trendy v cestovním ruchu.....	8
3.1.4	Destinace cestovního ruchu.....	9
3.2	Gastronomie	10
3.2.1	Definice gastronomie	10
3.2.2	Základní pojmy.....	11
3.2.3	Trendy v gastronomii	12
3.3	Propojení gastronomie a cestovního ruchu	15
3.4	Gastronomický cestovní ruch.....	15
3.4.1	Definice gastronomického cestovního ruchu	15
3.4.2	Historie gastronomického cestovního ruchu	16
3.4.3	Charakteristika gastronomického cestovního ruchu	17
3.4.4	Dělení gastronomického cestovního ruchu.....	19
3.4.5	Účastníci gastronomického cestovního ruchu	22
3.4.6	Motivy účastníků gastronomického cestovního ruchu.....	23
4	Praktická část	25
4.1	Portugalsko	25

4.1.1	Geografie	25
4.1.2	Historie	25
4.1.3	Obyvatelstvo.....	27
4.1.4	Kultura	27
4.1.5	Cestovní ruch	30
4.2	Portugalská gastronomie	31
4.2.1	Charakteristika.....	31
4.2.2	Vliv koloniální říše.....	32
4.2.3	Stravování během dne.....	33
4.2.4	Typické produkty.....	33
4.2.5	Tradiční jídla	41
4.2.6	Sváteční jídla	42
4.2.7	7 divů gastronomie	44
4.3	Portugalské regiony	45
4.3.1	Severní Portugalsko.....	47
4.3.2	Střední Portugalsko	48
4.3.3	Metropolitní oblast Lisabonu	50
4.3.4	Alentejo.....	51
4.3.5	Algarve	53
4.3.6	Madeira.....	55
4.3.7	Azorské ostrovy.....	57
4.4	Gastronomické atraktivity.....	59
4.4.1	Svátky a festivaly.....	59
4.4.2	Muzea.....	61
4.4.3	Výrobny, provozy.....	62
4.4.4	Farmářské trhy	63

4.5	Portugalská gastronomie v České republice.....	65
4.5.1	Oliveira – wine, tapas, market	65
4.5.2	ClubCafé Pessoa	69
4.5.3	Komparace podle 8P	72
5	Shrnutí výsledků.....	76
6	Závěry a doporučení	78
7	Seznam použitých zdrojů	79

Seznam obrázků

Obrázek 1: Azulejos – Palácio Pereira Forjaz, zdroj: António Sacchetti, 2022	28
Obrázek 2: Lisboa – Mosteiro dos Jerónimos, zdroj: Turismo de Lisboa, 2022	29
Obrázek 3: Vinařské oblasti Portugalska, zdroj: eVinice, 2022	34
Obrázek 4: Portske víno, zdroj: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P., 2022	37
Obrázek 5: Ginja, zdroj: Heather Hall, 2016	38
Obrázek 6: Coffee Portugal, zdroj: CoffeeBI, 2017	39
Obrázek 7: Pastéis de Belém, zdroj: Zomato, 2022	41
Obrázek 8: 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa, zdroj: Receitas e Menus, 2022	44
Obrázek 9: NUTS 2 Portugal, zdroj: N. Português, 2017	46
Obrázek 10: Districts portugal map regional country, zdroj: VectorStock, 2022	46
Obrázek 11: TimeOut Market Lisboa, zdroj: Tuul a Bruno Morandi, 2018	65
Obrázek 12: Oliveira logo, zdroj: Oliveira, 2022	66
Obrázek 13: Ovčí sýr rozpečený v troubě, zdroj: Oliveira, 2022	67
Obrázek 14: Bar, zdroj: Oliveira, 2022	68
Obrázek 15: ClubCafé Pessoa logo, zdroj: Facebook, 2015	69
Obrázek 16: ClubCafé Pessoa, zdroj: Josef K., 2020	70
Obrázek 17: ClubCafé Pessoa, zdroj: Facebook, 2018	71

Seznam tabulek

Tabulka 1: Gastronomické události v Portugalsku, zdroj: vlastní zpracování.....	61
---	----

1 Úvod

Jídlo i gastronomie celkově je součástí každodenního života člověka, stejně tak je nerozlučně spjata i s cestovním ruchem. V cestovním ruchu hraje důležitou roli v podobě stravovacích zařízení, která jsou jednou ze základních služeb tohoto odvětví. V dnešní době však gastronomie není pouze nezbytnou službou během cestování, neboť se stala jedním z jeho hlavních motivů. Typická jídla, nápoje, suroviny, způsoby přípravy i stolování, to všechno odráží kulturu dané země. Pro mnohé účastníky cestovního ruchu je tak důležité seznámit se s lokální kuchyní a kulinářskými zvyklostmi v určité zemi, jelikož tím poznávají část místní kultury stejně jako místní obyvatelé.

Portugalsko je země s velkým turistickým potenciálem a bohatou kulturou. Nedílnou součástí portugalské kultury je právě rozmanitá gastronomie této země, která bývá spíše opomíjena. Oceán omývající zemi i dlouhá tradice rybníctví se projevují v místní kuchyni, jejíž hlavním prvkem jsou ryby a mořské plody. Přestože portugalská kuchyně nepatří k těm světově nejproslulejším, rozhodně má co nabídnout. Velký podíl na tom nesou také vinařské regiony po celé zemi, ze kterých pocházejí jedny z nejlepších stolních vín. Portugalsko je také domovem jedinečného portského vína, které se nikde jinde na světě nesmí vyrábět. Vedle tradičních jídel tvoří zdejší gastronomii také množství kulinářských akcí a festivalů, které často oslavují různé regionální produkty.

Tato práce se zaměřuje na gastronomii Portugalska, a především její rozdílnost mezi jednotlivými portugalskými regiony. Jejím cílem je tedy analyzovat portugalskou gastronomii a zjistit rozdíly v regionálních kuchyních. Druhým cílem práce je potom zhodnotit zastoupení portugalsky zaměřených restaurací na českém trhu a jejich nabídku. Práce byla rozdělena na dvě hlavní části. Teoretická část čerpala informace z odborné literatury, akademických prací, vědeckých článků a internetových zdrojů. Byla zpracována témata cestovní ruch, gastronomie a vzájemné propojení těchto témat. Pozornost byla věnována také gastronomickému cestovnímu ruchu. Praktická část se zabývala Portugalskem, především jeho gastronomií. Ta byla nejprve charakterizována obecně, poté se

práce soustředila na kuchyně jednotlivých portugalských regionů. Neopomenula ani gastronomické festivaly, muzea nebo farmářské trhy. Ve druhém úseku byla provedena analýza portugalsky zaměřených restaurací v České republice. Zařízení byla nejprve jednotlivě popsána, následně byla provedena komparace pomocí nástrojů rozšířeného marketingového mixu.

2 Cíl práce a metodika zpracování

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem práce je analyzovat portugalskou gastronomii se zaměřením na rozdíly v jednotlivých regionech Portugalska. Vedlejším cílem práce je zhodnotit zastoupení portugalských restaurací v České republice a jejich nabídku.

Výzkumné otázky

- Jaké jsou typické znaky portugalské kuchyně?
- Jak se odlišuje gastronomie jednotlivých portugalských regionů?
- Jaká je nabídka portugalských restaurací na českém trhu?

2.2 Metodika zpracování

Bakalářská práce byla rozdělena do dvou částí. Teoretická část byla vytvořena pomocí sekundárního výzkumu. Informace byly čerpány především z odborných publikací, akademických prací, vědeckých článků a internetových zdrojů. Byla zpracována především témata cestovní ruch a gastronomie a také jejich vzájemné propojení. Byly vysvětleny druhy a formy cestovního ruchu, také byly zmíněny některé trendy současnosti. Dále byl objasněn pojem gastronomie a další s ním související pojmy, současně byly představeny aktuální kulinářské trendy. Nakonec byl zdůrazněn gastronomický cestovní ruch jako jedna z populárních forem cestovního ruchu. Byla přiblížena jeho historie, charakterizováni jeho účastníci i jejich motivace a následně cíle jejich kulinářského cestování.

Praktická část byla rozdělena do dvou úseků. V prvním úseku byla nejprve definována portugalská gastronomie. Byly analyzovány její typické prvky a suroviny, tradiční jídla nebo způsoby stravování. Popsáno bylo také vinařství s důrazem na Portske víno. Dále byly vyzdviženy gastronomické události v Portugalsku, které mohou přilákat jak domácí, tak zahraniční turisty. Pro účel této práce bylo použito rozčlenění Portugalska na 5 regionů a 2 autonomní oblasti. Každý region byl charakterizován nejprve z geografického pohledu, následovalo seznámení s jeho gastronomií.

Ve druhém úseku bylo zjišťováno zastoupení portugalských restaurací v České republice a následně hodnocena jejich nabídka. Pro tuto část práce byla použita kombinace primárního a sekundárního výzkumu. Nejprve byly na internetu vyhledávány všechny restaurace v České republice, které se zaměřují na portugalskou kuchyni. Na webu Google byly pro vyhledávání zadány výrazy „portugalská restaurace ČR“, „portuguese restaurant Czech Republic“ a „portuguese restaurant Prague“. Po prozkoumání výsledků byla nalezena pouze dvě zařízení s portugalským zaměřením, a to jedna restaurace v Praze a jedna kavárna v Hradci Králové. Ostatní nalezené restaurace byly orientované na španělskou nebo obecně středomořskou kuchyni. Oba subjekty byly dále zkoumány pomocí analýzy webových stránek podniků a metodou vlastního pozorování, na základě získaných informací bylo provedeno porovnání jejich nabídky a autentičnosti.

3 Teoretická východiska

3.1 Cestovní ruch

3.1.1 Definice cestovního ruchu

Cestovní ruch je jedním z nejrychleji se rozvíjejícím hospodářským odvětvím a významně se podílí na národní i světové ekonomice. Přestože lidé cestovali již od pradávna, rozvoj cestovního ruchu probíhal až od poloviny 19. století, snaha o jeho definování se datuje na počátku 20. století. Jednu z prvních definic cestovního ruchu uvádí Kotíková (2013, s. 15), její autoři jsou švýcarští vědci Walter Hunziker a Kurt Krapf (1942): „*Cestovní ruch je soubor vztahů a jevů, které vyplývají z pobytu na cizím místě, přičemž cílem pobytu není trvalé usídlení nebo výkon výdělečné činnosti.*“ Kotíková (2013) pokračuje, že tato definice se stala základem pro oficiálně přijatou definici cestovního ruchu, vzniklou na konferenci cestovního v St. Gallen v roce 1971. Zní následovně: „*Cestovní ruch je souborem vztahů a jevů, které vyplývají z cestování a pobytu osob, pro které místo pobytu není ani hlavním místem bydliště ani místem výdělečné činnosti.*“ (Kopšo, 1979 in Kotíková, 2013, s. 15)

Výkladový slovník cestovního ruchu (Zelenka a Pásková, 2012, s. 83) definuje cestovní ruch jako „*komplexní společenský jev, zahrnující aktivity osob cestujících mimo jejich obvyklé prostředí nebo pobývajících v těchto místech ne déle než jeden rok za účelem zábavy, rekreace, vzdělávání, pracovní či jiným účelem, i aktivity subjektů poskytujících služby a produkty těmto cestujícím osobám, tedy i provozování zařízení se službami pro tyto cestující osoby včetně souhrnu aktivit osob, které tyto služby nabízejí a zajišťují, aktivit spojených s využíváním, rozvojem a ochranou zdrojů pro cestovní ruch, souhrn politických a veřejně správních aktivit a reakce místní komunity a ekosystémů na uvedené aktivity.*“ Tato rozsáhlá definice doplňuje definici UNWTO¹,

¹ United Nations World Tourism Organisation, v překladu: Světová organizace cestovního ruchu

zaměřenou pouze na účastníky cestovního ruchu, o další subjekty a aktéry zahrnuté v cestovním ruchu, jelikož jsou jeho nedílnou součástí.

Syrovátková (2013) cestovní ruch shrnuje jako mnohostranné odvětví zahrnující dopravu, ubytovací a stravovací zařízení, služby cestovních kancelářů a agentur, služby průvodců, turistické informační systémy a další služby a infrastrukturu.

Cestovní ruch bývá také často označován pojmem turismus (z angl. tourism), je však důležité ho nezaměňovat s pojmem turistika. Turistika označuje pouze jeden z druhů cestovního ruchu, kdy se účastník pohybuje vlastní silou, a jde tedy o aktivní účast na cestovním ruchu, informuje Zelenka a Pásková (2012).

3.1.2 Klasifikace cestovního ruchu

Cestovní ruch se v odborné literatuře dělí na základě mnoha kritérií do různých podskupin. Syrovátková (2013) uvádí následující členění cestovního ruchu:

- druhy – zohledňuje jevový průběh,
- formy – dominantním faktorem je motiv účastníků,
- typy – odvíjejí se od motivace a druhů, specifitější.

Uvádí, že v praxi se tato hlediska prolínají, navíc se autoři odborných publikací zcela neshodují v tom, co se považuje za druh, formu nebo typ cestovního ruchu. Kotíková (2013) poukazuje na fakt, že v zahraniční literatuře se toto členění nepoužívá a pojmy forma, druh nebo typ cestovního ruchu tak mají totožný význam.

Druhy cestovního ruchu

Za klíčový faktor pro rozlišování druhů cestovního ruchu považují Zelenka a Pásková (2012) jeho jevový průběh, způsob realizace v závislosti na okolních podmínkách a také jeho účinky. Jmenují celkem sedm kritérií, podle kterých lze dělit cestovní ruch na druhy:

- délka trvání
 - krátkodobý a dlouhodobý

- rozložení během roku
 - celoroční a sezónní
- teritoriální rozmístění
 - domácí, zahraniční (Surovátková (2013) dále rozlišuje aktivní – příjezd zahraničních turistů a pasivní – výjezd obyvatel) a přeshraniční
- vliv na životní prostředí
 - měkký a tvrdý
- využívání zdrojů
 - masově-konzumní a alternativní
- organizovanost účastníků
 - neorganizovaný a organizovaný
- hromadnost
 - individuální a hromadný

Surovátková (2013) se s nimi částečně ztotožňuje, ale zároveň uvádí některá doplňující kritéria:

- geografické hledisko
 - regionální, vnitrostátní, národní, zahraniční, mezinárodní,
- převažující místo pobytu
 - městský, příměstský, venkovský, horský, vysokohorský, mořský a přímořský,
- způsob financování
 - komerční (volný) a sociální (nekomerční, vázaný).

Formy cestovního ruchu

Rozhodujícím kritériem pro třídění cestovního ruchu na formy je motivace účastníků, tedy účel, za kterým cestují. Surovátková (2013) rozlišuje šest forem cestovního ruchu:

- rekreační – hlavní motiv je odpočinek, př. chataření a chalupaření, příměstská rekreace, lázeňský cestovní ruch,

- kulturní (kulturně-poznávací) – poznávání jiných kultur, tradic, způsobů života, př. návštěva architektonických památek nebo kulturních zařízení,
- společensky orientovaný – motivem je setkávání lidí, př. návštěvy či klubový cestovní ruch,
- sportovní – spojeno se sportovní činností, rozlišuje se aktivní (aktivní účast na sportu) a pasivní (pozorování sportu jako divák),
- ekonomicky orientovaný – probíhá zpravidla v pracovní době účastníka, spojen s ekonomickými aktivitami, př. obchodní či kongresový cestovní ruch,
- specificky orientovaný – ostatní motivy nebo jejich kombinace, př. nákupní, svatební nebo lovecký cestovní ruch.

3.1.3 Trendy v cestovním ruchu

Cestovní ruch neustále se rozvíjející oblastí a zájem o něj se zvyšuje každým rokem. V souvislosti s inovacemi, rozvojem technologií i zkušenostmi a znalostmi účastníků se neustále mění nároky a požadavky těchto účastníků, na které musejí subjekty cestovního ruchu bezprostředně reagovat. Stále se objevují nové trendy, které musejí být sledovány pro uspokojení potřeb účastníků.

Společnost Booking provedla před koncem roku 2021 průzkum pro předpovězení trendů v cestování pro rok 2022. Průzkumu se zúčastnilo více než 24 tisíc cestovatelů z 31 zemí, výsledky byly potom doplněny o interní údaje a odborné poznatky. Na základě tohoto výzkumu Donovan (2021) popisuje následující trendy:

- **Nárůst cestování** – po velkých restrikcích a zákazech cestování je cestovní ruch opět na vzestupu a téměř tři čtvrtiny respondentů by kývly na každou dovolenou, pro polovinu respondentů pak nejsou žádnou překážkou finance, jelikož šetřili od začátku pandemie.
- **Autenticita a zkušenost s místními** – lidé si více všímají dopadů cestovního ruchu, proto je kladen důraz na přínos jejich cesty pro místní komunitu, 68 % respondentů chce, aby peníze utracené v destinaci šly místní komunitě a 73 % účastníků touží po skutečně autentických zážitcích, které reprezentují místní kulturu.

- Práce na dálku – další trend, který vznikl díky pandemii, nyní umožňuje cestujícím prodloužit si jejich pobyt bez čerpání další dovolené tím, že využijí tzv. home office a budou pracovat na dálku. Oproti tomu však stále existuje skupina lidí, kteří raději upřednostní kratší dovolenou bez práce, kde si úplně odpočinou.
- Flexibilita – zůstává i nadále pro cestující velmi důležitá vzhledem k nejisté době, jako dvě z hlavních priorit uvádějí možnost zrušit nebo změnit plány bez poplatku.
- Wellness – lidé se také začali více soustředit na jejich zdraví a duševní pohodu, což dokazuje rostoucí zájem o relaxační pobyty a zařízení nabízející odpočinek a péči.

3.1.4 Destinace cestovního ruchu

Pojem destinace může prostě znamenat jen cíl, ale nejčastěji je tento termín spojován s cestovním ruchem. Jak Pásková a Zelenka (2012) tvrdí, destinaci lze jednoduše charakterizovat jako jakoukoliv geografickou jednotku, kterou může být země, region či sídlo, které jsou typické velkou koncentrací atraktivit a služeb cestovního ruchu. S tímto tvrzením se ztotožňuje i následující charakteristika UNWTO (in Palatková, 2007, s. 19): „*Destinace je geografický prostor (stát, region, místo), které si návštěvník vybírá jako cíl své cesty.*“ Podle Palatkové (2007) je destinace místem, kam návštěvník směřuje za účelem využití služeb, které jsou na tomto místě k dispozici díky potenciálu této destinace. Atraktivita destinace je tedy základní motivací pro její návštěvu.

Samotné vymezení hranic destinace je většinou na základě administrativních hranic, které následně stanovují hierarchii a návaznost dané destinace na sebe sama nebo na jiné subjekty. Jedná se o nejjednodušší a nejzákladnější rozdělení destinací. Palatková (2011) dále člení úroveň návaznosti a hierarchie na úroveň nadnárodní, národní, regionální, místní a resort, který je nejmenší jednotkou destinace. Pokračuje, že destinaci lze vymezit také na základě soustředění poptávky nebo na jejím vnímání v kontextu vzdálenosti. Proto také tvrdí, že vzdálenější destinace jsou vnímány ve větším měřítku. To znamená, že čím dál se návštěvník nachází od cíle

cesty, tím větší místo bude považovat jako destinaci – Američané tak jezdí „do Evropy“ (téměř žádné vymezení destinace, neurčité místo), i když tím myslí mnoho zemí a regionů, kdežto čeští návštěvníci pojedou do Bavorska (rozdělení na regiony, přesněji vymezená destinace).

3.2 Gastronomie

Gastronomie je v dnešní době považována za skutečnou vědu. Burešová (2014) toto tvrzení odůvodňuje existencí mnohých studií a nespočtu výzkumů, které se zabývaly právě tématem gastronomie, nebo faktem, že se gastronomie vyučuje na školách. Doplnuje, že gastronomie se také propojuje s jinými vědami jako je biologie, chemie či fyzika, jejichž znalosti jsou využívány při různých metodách přípravy pokrmů.

Pojem gastronomie vznikl spojením řeckých slov *gaster* (žaludek) a *nomos* (zvyk). Ovšem gastronomie a stravování už dávno nejsou jen o naplnění fyziologických potřeb člověka. Podle Burešové (2014) se lidé odlišují od ostatních živočichů právě tímto přístupem ke stravě, kdy lidé navíc vnímají celkový dojem a požitek při konzumaci. Zmiňuje, že kromě pěti smyslů člověka jsou využívány i další aspekty jako kultura nebo sociální potřeba a stravování se tak stalo nositelem kultury i součástí celkové identity jednotlivých národů.

3.2.1 Definice gastronomie

Podle Burešové (2014, s. 39) lze gastronomii definovat jako „*vědu, která se zabývá souvislostmi, jež ovlivňují stravování lidstva, a to od výběru surovin na přípravu pokrmů a nápojů až po jejich konzumaci.*“ Tuto definici dále rozvádí o procesy a prvky, které jsou v gastronomii zahrnuty. Konkrétně uvádí tyto prvky a procesy:

- *„vhodnost výběru surovin a jejich kombinace s ohledem na zásady zdravé výživy,*
- *metody technologického zpracování pokrmů s ohledem na finální kvalitu,*
- *estetika, která se promítá do aranžmá pokrmu a servisu,*
- *kultura a tradice,*

- *vytvoření vhodného sociálního prostředí k podávání a konzumaci.*

Kotíková (2013, s. 38) nepopisuje gastronomii jako vědu, ale jako „komplex činností zahrnující nejen kuchařské umění, ale i výběr surovin, použití správné technologie přípravy pokrmů, použití odpovídajícího vybavení, inventáře, nádobí a přístrojů, způsob podávání jídel a nápojů i úroveň stolování.“

Zelenka a Pásková (2012, s. 175) uvádějí následující definici gastronomie: „věda (a umění) zabývající se pokrmy a nápoji, jejich přípravou, úpravou a jejich podáváním, stolováním, stravovacími zvyklostmi a rituály, způsobem konzumace pokrmů a nápojů, poznatky o hodnotě a způsobech využití potravy, o správné výživě.“ Vedle toho nabízejí také pohled na gastronomii jako na kuchyni, tedy „souhrn specifických znaků a způsobu přípravy jídel a nápojů, vztažený geograficky k regionálním, národním či makroregionálním celkům, resp. k etikům.“ Doplnují, že regionální či národní kuchyně jsou velkým lákadlem pro návštěvníky a místní speciality se uplatňují zejména v destinačním marketingu.

Na základě uvedených definic lze tedy říci, že gastronomie v sobě zahrnuje stravování včetně jeho přípravy, použití správných surovin, metod a nástrojů, podávání a stolování, samotnou konzumaci vnímanou nejen jako uspokojení potřeb člověka, neboť důraz je kladen také na požitek, a nakonec propojení gastronomie s kulturou a zvyky jednotlivých národů.

3.2.2 Základní pojmy

S pojmem gastronomie souvisí několik dalších pojmů, které ovšem bývají často s gastronomií chybně ztotožňovány. Jedná se například o pojem gurmánství, který vyjadřuje zálibu v jídle, jiným slovem také labužnictví. Kulinářství označuje umění přípravy pokrmů, kdy je kladen důraz na dokonalou chuť, vůni, a především také na estetický vzhled. Gurmet je člověk s vytříbeným vkusem, znalec dobrého jídla i pití (především vína). Upřednostňuje kvalitu před kvantitou, dokáže rozeznat a správně nakombinovat jednotlivé chutě. Zakládá si také na upravené tabuli. Oproti tomu gurmán dává přednost kvantitě před kvalitou, nemá příliš vysoké požadavky a není žádným odborníkem. To však nijak nesnižuje jeho lásku k dobrému jídlu

a pití. Labužník může být zařazen do obou těchto skupin, jelikož ten si vychutnává každý pokrm bez ohledu na jeho cenu, kvalitu nebo trend.

Nelze vynechat ani pojem gastronomické služby, které jsou dle Burešové (2014) kombinací výroby, servisu, prodeje a poradenství. Připomíná, že kromě samotného produktu jsou nepostradatelnou složkou také služby, tedy atraktivní nabídka a úspěšný prodej, odborné podávání stravy nebo vytvoření příjemného prostředí.

Kotíková (2013) také připomíná slovo pohostinství, které označuje souhrnně stravovací a ubytovací služby. Vysvětluje původ od slova pohostinnost, tedy přátelského poskytnutí ubytování či občerstvení zdarma. Tyto původně bezplatné služby se časem staly předmětem podnikání, v současnosti tedy pohostinství označuje poskytování gastronomických a ubytovacích služeb, které se řadí do sektoru podnikání hotelnictví a gastronomie, informuje Kotíková (2013).

3.2.3 Trendy v gastronomii

Gastronomické trendy se neustále mění a vyvíjejí, snaží se přizpůsobovat životnímu stylu lidí. Napomáhají tomu i získané poznatky či nové technologie. Důraz je kladen především na kvalitu, čerstvé suroviny, často i na zdravý životní styl.

Enogastronomie

Enogastronomie (z řeckého *oinos* = víno) je původem italský styl, který kombinuje víno a jídlo. Burešová (2014) popisuje dva přístupy k této kombinaci, kdy první se zaměřuje na harmonické propojení vína a pokrmů, zatímco druhý přístup využívá jejich kontrastu. Vysvětluje důležitost spolupráce mezi šéfkuchařem a someliérem, stejně tak důležitost individuálního přístupu k hostům. Uvádí, že neexistují přesná pravidla pro tyto kombinace, je však nutné si ujasnit, zda se vybírá pokrm k vínu či naopak víno k pokrmu.

Fast food a Slow food

Fast food neboli rychlé občerstvení se stalo velmi rozšířeným způsobem stravování moderní doby. Jeho hlavní výhody spočívají v rychlé přípravě, podání a konzumaci, která může probíhat i ve stoje. Běžnou součástí fastfoodů je také jídlo

zabalené s sebou nebo rozvoz kurýrem (v posledních letech lze objednávat i přes mobilní aplikace). Občerstvení bývá také o něco levnější než stravování v restauraci, naproti tomu jeho nevýhodou bývá nutriční hodnota. Často se jedná o smažené pokrmy, které se dají rychle připravit a zároveň člověka rychle zasytí. Tento typ stravy se nazývá junk food, což jsou obvykle smažené nebo sladké pokrmy s prázdnými kaloriemi.

Pravým opakem je slow food. Toto hnutí s původem v Itálii vzniklo jako protest proti fastfoodům a bojuje za kulturu stravování a stolování, popisuje Burešová (2014). Slow food klade důraz na vyváženou stravu v menu o několika chodech, kvalitní suroviny, a především zachování tradice klasických restaurací a kultury stravování.

Finger food

Pojem finger food označuje drobné pokrmy, které se konzumují rukama, bez použití příboru. Mohou být servírovány na malých mističkách, speciálních lžících nebo na špejlích.

Fusion cuisine

Fusion cuisine, tedy v překladu spojená či propojená kuchyně, představuje styl kombinující prvky rozdílných kulinařských tradic. Podstatou je propojení surovin či tradičních postupů odlišných kuchyní nebo kombinace surovin jedné a technologie druhé kuchyně s cílem vytvořit nový netradiční pokrm. Podle Burešové (2014) je základem tradiční regionální kuchyně, která je obohacena netradiční exotickou kuchyní. Nezbytností jsou mistrovské schopnosti kuchaře.

Gastro festivaly

Festivaly s tématem gastronomie, nazývané též food festivaly, atraktivním způsobem propojují kuchyni, ať už místní či cizí, s cestovním ruchem. Odehrávají se většinou ve venkovních prostorech, bývají tvořené stánky a food trucky s nejrůznějším jídlem a nápoji, díky tomu často nesou název street food festival. Tyto festivaly nabízejí produkty místních výrobců, regionální speciality nebo se mohou zaměřit na zahraniční kuchyni. Oblíbenými jsou například festivaly vína, čokolády

nebo americké kuchyně (burger festivaly). Gastro festivaly jsou skvělým lákadlem návštěvníků, často jsou přímo motivem cesty. Jejich atraktivita se hojně využívá v destinačním managementu, zároveň mohou zvyšovat povědomí a poptávku po místních produktech.

Molekulární gastronomie

Tento vědní obor se zabývá procesy při přípravě pokrmů z pohledu fyzikálního a chemického, konkrétně mechanismy transformace surovin při zpracování, jak uvádí Burešová (2014).

Street food a food truck

Street food je jídlo a nápoje prodávané venku na ulici ve stáncích nebo food truckách. Food truck je dodávka upravená na prodejní stánek, ve které se připravuje a prodává jídlo a nápoje veku na veřejnosti. Ty mohou stejně jako stánky fungovat samostatně, zároveň se často objevují na tržištích, festivalech různého zaměření, samozřejmostí jsou potom food festivaly. Pokrmy jsou připravovány poměrně rychle, konzumace probíhá na místě před stánkem nebo při chůzi.

Taste Waste

Taste Waste, zjednodušeně vaření beze zbytků, popisuje Böhmová (2022) jako přístup při přípravě pokrmů, který se snaží minimalizovat zbytky ze zpracovávaných surovin. Zmiňuje používání přístupů root-to-leaf (od kořínků po lístky) nebo nose-to-tail (od čumáčku po ocásek), tedy využití všech částí jednotlivých surovin.

Vegetariánství a veganství

Vegetariánství i veganství jsou stále přetrvávající trendy ve stravování. Vegetariánská strava neobsahuje žádné maso, přísnější veganství se vyhýbá veškerým živočišným produktům. Maso i další živočišné produkty se potom v jídlech a nápojích nahrazují jinými podobnými surovinami, např. sójou či mandlovým mlékem. Nabídka vegetariánských, resp. veganských pokrmů se stále rozšiřuje, a to nejen v restauracích, ale například i v ubytovacích službách, na palubě letadel nebo ve fastfoodech.

Zážitková gastronomie

Zážitková gastronomie je velice individuální záležitost, jelikož každý zákazník má jinou představu o zážitku. Odvíjí se také od kreativity a originalnosti provozovatele. Zároveň to však nemusí nutně znamenat luxusní restaurace a drahé pokrmy. Všechny formy spojuje právě výjimečný zážitek, který je umocněn tím, že zážitková gastronomie se mimo chuť zaměřuje i na všechny ostatní smysly. Dokonalá chuť i vzhled pokrmu, prostředí restaurace, obsluha, servis, to všechno dohromady vytváří jedinečný gastronomický zážitek. Oblíbenými formami zážitkové kuchyně jsou například podmořské či vysoko položené restaurace, tematické akce spojené s netradičními oděvy obsluhy či živou hudbou nebo tzv. front cooking, kdy je pokrm dokončován před zraky hostů.

3.3 Propojení gastronomie a cestovního ruchu

Stravování, přesněji potřeba potravy, je jednou ze základních fyziologických potřeb člověka, z čehož vyplývá, že je nutné se stravovat i během cestování. Gastronomie je proto nedílnou součástí cestovního ruchu a stravování se řadí k základním službám v cestovním ruchu (vedle ubytovacích služeb a dopravy). Gastronomie však nemusí být jen nezbytnou potřebou cestovatele. Odlišnost kuchyní jednotlivých regionů a kultur láká návštěvníky k seznámení se s novými pokrmy, chutěmi, přípravami, technikami, kulturou stravování i stolování. Gastronomie se tak stává atraktivitou cestovního ruchu, turistickým lákadlem, často také součástí identity dané destinace. Dostatečná atraktivita kuchyně v kombinaci s typem návštěvníka a jeho osobními zájmy potom zapříčiňuje, že se z gastronomie stává hlavní motiv a cíl cestování.

3.4 Gastronomický cestovní ruch

3.4.1 Definice gastronomického cestovního ruchu

Gastronomický cestovní ruch, gurmánský cestovní ruch, kulinářský cestovní ruch nebo gastroturismus. Několik názvů, přesnějších i méně výstižných, všechny však označují formu cestovního ruchu, kdy hlavním motivem účastníka pro cestování je gastronomie. Kotíková (2013) upozorňuje, že výjimku tvoří gurmánský

cestovní ruch, který zahrnuje pouze cesty za návštěvou luxusních restaurací, nelze ho tedy zaměňovat s ostatními zmíněnými pojmy.

„Forma cestovního ruchu, jejíž účastníci jsou motivováni požitkem z konzumace, kultury stolování (atmosféra, vybavení, způsob obsluhy a výzdoba stravovacího zařízení), testování a seznamování se s vybranými pokrmy a nápoji,“ tak zní definice gurmánského cestovního ruchu ve výkladovém slovníku cestovního ruchu (Zelenka a Pásková, 2012, s. 192). Produkt takového cestovního ruchu potom označují jako zážitkovou gastronomii, mezi typickými aktivitami jmenují návštěvy různých typů restaurací, trhů, rybářské výlety na lodi, pivní slavnosti, exkurze do výroben potravin nebo návštěvy vinných sklepů.

Kotíková (2013, s. 39) nabízí podobnou, stručnější definici, z jejího pohledu *„gastronomický/kulinářský cestovní ruch představuje takovou formu cestovního ruchu, u které je hlavním motivem gastronomie a kulinářské zážitky.“* Doplnuje, že může jít o návštěvu gastronomických událostí, zážitky spojené s konzumací, přípravou či podáváním jídla nebo poznávání místních gastronomických tradic v destinaci.

„Cestování zaměřené na poznávání gastronomie, zejména ochutnávání místních specialit formou návštěvy stravovacích zařízení nebo gastronomického eventu,“ tak popisuje gastronomický cestovní ruch Schwartzhoffová v publikaci *Gastronomie a cestovní ruch* (2017, s. 73). Doplnuje, že takový cestovní ruch může mít také podobu kurzů vaření, gastro soutěží nebo jiných projektů se zaměřením na jídlo a pití. Dále zmiňuje definici Mezinárodní asociace potravinového cestovního ruchu (WFTA), podle které jde o *„dosažení jedinečných a nezapomenutelných kulinářských zážitků všech druhů během cestování.“*

3.4.2 Historie gastronomického cestovního ruchu

O gastronomickém cestovním ruchu se začalo mluvit někdy na přelomu druhého a třetího tisíciletí. Kotíková (2013) poukazuje na článek *Culinary Tourism – A folkloristic perspective on eating and otherness* (Long, 1998), ve kterém autorka Lucy Long jako první použila pojem *culinary tourism*, tedy kulinářský cestovní ruch. Dodává, že v roce 2004 vyšla kniha stejné autorky s názvem *Culinary Tourism*,

nebyla to však jediná publikace vydaná v té době, která se soustředila na propojení jídla a cestovního ruchu. Jmenuje například knihy *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Market* (Hall a Sharples, 2003) nebo *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink* (Boniface, 2003). Jako další významný milník v rozvoji gastronomického cestovního ruchu zmiňuje vědeckou konferenci s názvem European Culinary Tourism konanou roku 2011 ve Vídni, které se zúčastnila řada odborníků z tohoto odvětví.

3.4.3 Charakteristika gastronomického cestovního ruchu

Tuto specifickou formu cestovního ruchu dále Schwartzhoffová (2017) podle R. K. Millera dělí na několik součástí. Konkrétně vyjmenovává následující podformy: cestovní večere, ochutnávky, kuchařské školy, farmářské trhy, gastronomické festivaly, restaurace umístěné v atrakcích cestovního ruchu (např. v muzeu, parku, zoologické zahradě), vinné stezky, cesty za americkou/skotskou whisky a ostatní trhy. Jedinečnost této formy cestování odůvodňuje následujícími faktory:

- podmínky pro rozvoj mají všechny země světa,
- jde o celoroční záležitost,
- zájem není omezen věkem, pohlavím nebo národností.

Schwartzhoffová (2017) dle Ottenbachera a kolektivu (2010) dále uvádí sedm primárních faktorů, které ovlivňují gastronomický cestovní ruch:

- přírodní prostředí,
- tradiční regionální pokrmy,
- lokální vína,
- přátelský personál v hotelích a restauracích,
- přátelský personál ve vinárnách, vinotékách a sklípčích,
- kompetence personálu v hotelích a restauracích,
- kompetence personálu ve vinárnách, vinotékách a sklípčích.

Za základní pilíře gastronomického cestovního ruchu považuje UNWTO (2012):

1. Lokalitu – základ gastronomické nabídky nikoliv gastronomická destinace.

2. Produkt – potravina, nápoj, jídlo nebo další výrobky a služby nabízené v rámci gastronomického cestovního ruchu.
3. Kulturní dědictví – produkt by měl odpovídat kultuře, historii a specifičnosti daného území.
4. Udržitelnost – s cílem dalšího rozvoje tohoto typu turismu nikoliv tlaku na místní gastronomii a kulturu.
5. Kvalitu – produktů i služeb.
6. Komunikaci – mezi aktéry v rámci destinace, mezi turisty a poskytovateli služeb a organizátory akcí.

Gastronomický cestovní ruch i samotná gastronomie jsou velice populární a zájem o tuto formu cestování neustále roste. Kotíková (2013) to odůvodňuje například zájmem o autentické zážitky, jelikož jídlo a stravování jsou součástí kultury místního obyvatelstva. Gastronomie jim tak dává příležitost se seznámit s místní kulturou, tradicemi a zvyky. Mimo to tvrdí, že zážitky spojené s gastronomií mohou být trvalejší oproti návštěvám kulturních či historických památek. Nakonec také prezentuje šest hlavních důvodů, které podle Mezinárodní asociace potravinového cestovního ruchu (WFTA) určují význam kulinářského cestovního ruchu:

- Každý účastník cestovního ruchu se stravuje, stravování je nezbytnou službou.
- Stravování se týká všech etnických skupin.
- O kulinářský cestovní ruch se zajímají všechny věkové kategorie.
- Stravování se týká obou pohlaví.
- Podle průzkumů mají zájemci o kulinářský cestovní ruch vyšší vzdělání.
- Kulinářského cestovního ruchu se účastní zástupci různých příjmových skupin, jelikož nabídka může být velice variabilní.

Pro udržení stálého zájmu účastníků je kladen důraz na uspokojení jejich neustále rostoucích nároků, a to snahou obohatit každou poskytovanou službu adekvátním zážitkem. Vavrečková a Vaníček (2017) uvádějí tři důležité principy, které je nutné dodržet při přípravě produktu a jeho nabídky:

- autentičnost – kultura regionu se projevuje prostřednictvím jídla,
- koncepčnost – maximální snaha ve všech fázích přípravy,
- pohostinnost – přemýšlení o potřebách zákazníků dříve, než je sami vysloví.

3.4.4 Dělení gastronomického cestovního ruchu

Gastronomický cestovní ruch lze jednoduše rozdělit na dvě základní skupiny, které však nemusejí být striktně oddělené a mohou se prolínat. První skupinu tvoří jídelní cestovní ruch, který zahrnuje veškeré národní kuchyně, regionální speciality nebo gastronomické festivaly. Druhou skupinou je nápojový cestovní ruch, jehož účastníci nejčastěji cestují za vínem, pivem, whisky, kávou či čajem.

Kulinářský cestovní ruch se s rostoucí popularitou stává stále rozmanitější záležitostí. Je proto možné jej dělit do skupin na základě různých kritérií, například podle cíle účastníků kulinářského cestování. Kotíková (2013) rozlišuje celkem sedm takových objektů či událostí, které se stávají cílem gastronomických cestovatelů:

- podniky veřejného stravování,
- gastronomické destinace,
- gastronomické akce a události,
- gastronomické provozy,
- gastronomická muzea,
- farmářské trhy,
- kurzy vaření.

Podniky veřejného stravování

Kategorie podniků veřejného stravování bývá nejčastější ze zmíněných cílů gastronomického cestovního ruchu. Často jsou propagovány v cestovních průvodcích, na turistických portálech či webových stránkách. Kotíková (2013) dále rozlišuje čtyři typy stravovacích zařízení, jedná se o gurmetské, historické, tradiční a zážitkové podniky.

Gurmetská stravovací zařízení označují luxusní restaurace, kde se podávají špičkové pokrmy v kombinaci s bezchybným profesionálním personálem, ovšem za

tomu odpovídající cenu. Zakládají si na kvalitě a exkluzivních službách, mohou být držiteli ocenění (např. Michelinská hvězda) a objevují se v žebříčkách nejlepších restaurací. Historické podniky jsou specifické svou dlouhou historií a tradičními originálními recepty. V minulosti mohly být místem konání významné historické události a jejich název bývá známou značkou. Tradiční restaurace si zakládají na autenticitě a poctivé kuchyni, nabízejí tradiční regionální speciality připravované podle původních receptů. V zážitkových restauracích se odehrává zážitková gastronomie, tedy kombinace stravování s výjimečným zážitkem. Ten je omezen pouze nápaditostí provozovatele, může mít různou podobu od výzdoby, umístění podniku, nabídky pokrmů přes neobyčejný způsob přípravy či podávání jídel a nápojů.

Gastronomické destinace

Gastronomické destinace mohou být celé státy, stejně jako regiony nebo malá městečka. Místní kuchyně je natolik atraktivní, že se stává hlavním motivem pro cestování do určité lokality. Kromě toho se významně podílí na image dané destinace a je proto využívána v destinačním marketingu. Francie, Itálie, Mexiko nebo Japonsko, to jsou celosvětově nejoblíbenější destinace gastronomického cestovního ruchu.

Cestovní agentura EliteVoyage (2021) vybrala tři nejlepší destinace pro opravdové gurmány. Španělský region Baskicko je podle agentury oblastí s vysoce kvalitními surovinami a zároveň sídlem největšího množství inovativních kuchařů, jejichž produktem je nepřekonatelně kreativní gastronomie. Dokládá to faktem, že baskické městečko San Sebastian se pyšní nejvyšší koncentrací michelinských hvězd na metr čtvereční v Evropě a čtyři baskické restaurace se dostaly na prestižní seznam 50 nejlepších restaurací na světě. V Itálii se zrodilo mnoho delikates a je těžké zvolit, který z italských regionů je lepší než ten druhý, proto agentura nakonec rozdělila titul nejlepšího kulinářského regionu v Itálii mezi dva soupeře. Kuchyni Emilia-Romagna popisuje jako „jedinečné umělecké dílo“, zatímco Piemont kombinuje vliv nedaleké Francie, Švýcarska a Lombardie. Sýry, lanýže nebo největší rýžová pole v Evropě, to jsou znaky regionů, ze kterých pochází třeba kávovar na espresso nebo celosvětově oblíbená Nutella. Jako poslední gurmánskou destinaci

vybrala agentura francouzskou Bretan, kde vznikají jedny z nejlepších ciderů na světě. Bretan označují jako přeborníka přes čerstvé mořské plody, ať už se jedná o ústřice, sardinky nebo mušle. Současně je domovem exkluzivních francouzských palačinek crêpes, které se podávají ve sladkých i slaných variantách.

Gastronomické akce a události

Gastronomické akce a události jsou velkým turistickým lákadlem. Nabízejí širokou nabídku produktů od různých dodavatelů, kteří se díky tomu dostávají do povědomí. Vliv těchto událostí se neprojevuje pouze zvýšením návštěvnosti v destinaci, mohou z nich těžit i provozovatelé různých služeb, např. ubytovacích a stravovacích zařízení, která využijí návštěvníci především během vícedenních akcí. Rozlišují se různé typy událostí podle období, délky trvání, místa konání nebo jejich charakteru. Gastronomické události mohou být přístupné široké veřejnosti nebo pro uzavřenou společnost. Velké akce mívají spíš kulturní charakter, tedy kromě nabídky pokrmů jsou doprovázeny bohatým kulturním programem. Oproti tomu menší festivaly mají jasné zaměření pouze na jídlo nebo nápoje, často se jedná o regionální produkty. Příkladem jsou pivní festivaly, vinobraní nebo street food festivaly.

Gastronomické provozy

Exkurze do nejrůznějších gastronomických provozů a výroben bývají často součástí různých zájezdů. Jedná se o velice zajímavý zážitek, který odhaluje celý proces výroby produktu, zpravidla bývá doplněn ochutnávkou a nabízí možnost zakoupení originálního výrobku. Mezi oblíbené patří výroby whisky, piva, čokolády nebo vinné sklepy. Kotíková (2013) doplňuje návštěvu zemědělských podniků a farem, které disponují výrobami sýrů, moštů, marmelád, uzenin a dalších domácích výrobků.

Gastronomická muzea

Gastronomická muzea jako další cíl kulinařského cestovního ruchu mohou mít různorodá zaměření. Některá jsou specifikovaná na konkrétní produkt (muzeum

čokolády, perníku, piva), jindy se jedná o obecně zaměřená muzea (např. Muzeum Gastronomie v Praze).

Farmářské trhy

Trhy jsou součástí běžného života spousty lidí, zároveň je o ně rostoucí zájem také v cestovním ruchu. Účastníci je vyhledávají především pro jejich autentičnost, kvalitní produkty, originální výrobky nebo pro kontakt s místními prodejci a výrobci. Farmářské trhy jsou zdrojem kvalitních, čerstvých a zpravidla místních produktů a surovin pro obyvatele i návštěvníky, současně podporují činnost malých a středních zemědělců a výrobců potravin. Bonusem je potom osobní kontakt zákazníků s prodejci, který bývá mnohými upřednostňován před nákupem v běžném supermarketu. Za nevýhodu těchto nákupů lze považovat vyšší ceny produktů.

Kurzy vaření

Novějším produktem kulinářského oboru jsou kurzy vaření. Zájem roste zejména díky popularitě mnohých špičkových kuchařů, ať už v televizních pořadech, v kuchařkách nebo v dnešní době především na sociálních sítích. Trendem jsou poukazy na tyto kurzy věnované jako dárek. Kurzy vaření se zaměřují na specifické kuchyně nebo přípravu konkrétních produktů (např. příprava steaků nebo ryb). Někteří nadšenci jsou ochotni za lákavým kurzem cestovat delší vzdálenosti, dokonce i do zahraničí.

3.4.5 Účastníci gastronomického cestovního ruchu

Nejdůležitějším prvkem každého, tedy i gastronomického cestovního ruchu jsou jeho účastníci. V tomto případě jde o „*účastníky cestovního ruchu, kteří se seznamují s tradicemi a kulturou navštívené destinace prostřednictvím potravinářských produktů a gastronomie,*“ specifikuje Schwartzhoffová (2017, s. 75). Doplnuje, že podle Halla a Robinsona (2014) jsou to tzv. foodies, tedy vzdělanější a zkušenější spotřebitelé, kteří jsou ochotni cestovat za typickými pokrmy dané destinace a zážitky s nimi spojenými.

Vavrečková a Vaníček (2017) dle Halla (2003) uvádějí rozlišení čtyř typů turistů:

- gurmán (labužník) – profesionál s vysokou mírou zájmu o gastronomii,
- gurmán (amatér) – gastronomický turista s vysokou až střední mírou zájmu o gastronomii,
- food turista – nízký či příležitostný zájem o gastronomii,
- znalec potravin – nízký či příležitostný zájem o potraviny.

Dle Wolfa potom rozlišují následující typy food turistů:

- rozhodní – cestují výhradně za vidinou kvalitního jídla,
- oportunisté – vydávají se na cestu také za poznáním místní kuchyně, nejde však o hlavní faktor při výběru destinace
- náhodní – konzumují jídlo a nápoje pouze pro uspokojení fyziologických potřeb.

Jako food turisty Vavrečková a Vaníček (2017) označují cestovatele, kteří hledají autentičnost, zajímají se o původ produktů, vnímají hodnotu gastronomie jako možný prostředek k socializaci nebo jako prostor pro získávání zážitků a výměnu zkušeností. Jsou typičtí vyšší útratou a důrazem na kvalitu.

3.4.6 Motivy účastníků gastronomického cestovního ruchu

Profesor O'Mahony (2018) rozlišuje dvě základní kategorie motivace k cestování obecně, jedná se o tzv. push a pull faktory. Push faktory popisuje jako vnitřní motivy k cestování, mezi příklady uvádí oživení všedního života, únik od každodenní rutiny, poznávání nových míst nebo odpočinek. Pull faktory vysvětluje jako vlastnosti destinace, které lákají návštěvníky a vybízejí je k výběru právě té dané destinace. O'Mahony (2018) provedl výzkum, na jehož základě stanovil šest hlavních motivů pro účastníky gastronomického cestovního ruchu.

První tři označil za push faktory:

- chuť jídla – jedná se o nejdůležitější motiv účastníka gastronomického cestovního ruchu,
- kulturní zážitky – účastníci vyhledávají destinace s množstvím kulturních a historických prvků, jedinečné specializované obchody, trhy prodávající

místní farmářské produkty, kulturní akce, venkovské prostředí a farmářské trhy,

- socializace – touha posílit přátelství v gastronomické destinaci.

Další tři označil za pull faktory:

- trendy gastronomického turismu – včetně tradičních gastronomických vesnic a kulinářských trhů,
- tradiční pokrmy,
- místní lákadla destinace – zahrnující kulturní akce spojené s jídlem a tradicemi gastronomické destinace.

Dále O'Mahony (2018) uvádí několik dalších faktorů, které lákají účastníky gastroturismu: stravování s místními obyvateli, kurzy vaření, gastronomické zájezdy nebo food festivaly.

4 Praktická část

4.1 Portugalsko

Portugalsko, oficiálně Portugalská republika, leží na Pyrenejském poloostrově v jihozápadní části Evropy. Severní a východní hranici sdílí se Španělskem, jižní a východní okraj země omývá Atlantský oceán. Hlavní město Lisabon bývá populárním cílem návštěvníků Portugalska, podobně jako Porto, Coimbra nebo Sintra. Portugalsku náleží také dvě autonomní oblasti, Madeira a Azorské ostrovy, které patří rovněž k oblíbeným destinacím cestovního ruchu.

4.1.1 Geografie

Přestože se Portugalsko neřadí mezi největší země z hlediska rozlohy, je zajímavé svou velkou geografickou rozmanitostí. Sdílí společné rysy se severskými zeměmi, ať už jde o chladné, skalnaté severní pobřeží nebo hornaté vnitrozemí, naopak teplý a úrodný jih spíše připomíná země Středomoří. Kontrast se projevuje také mezi západní a východní částí země, nízko položené pláže na západním pobřeží pomalu přecházejí východním směrem až do téměř dvoutisícového pohoří Serra da Estrela. Jako nejdůležitější řeky jsou označovány Tajo, která dělí hlavní město na dvě části, a Douro protékající údolím, která patří k předním vinařským oblastem. Obě řeky pramení v sousedním Španělsku a ústí do Atlantského oceánu. V Portugalsku se nachází také nejzápadnější bod kontinentální Evropy, Cabo da Roca.

4.1.2 Historie

Portugalsko patří mezi nejstarší země v Evropě. Féničané, Keltové, Řekové, Kartaginci, Římané i Arabové, všechny tyto civilizace se vystřídaly na území dnešního Portugalska a poznamenaly tak vývoj této oblasti (Wikipedie, 2022). Se vznikem samostatného Portugalska bývá nejčastěji spojován rok 1139, kdy se Alfons I. Portugalský, též Alfons I. Dobytel, prohlásil za krále a vzniklo tak Portugalské království (Britannica, 2021c). Některé zdroje, například Portugalské Velvyslanectví v ČR (2022), však uvádějí rok 1143, a tak skutečné datum vzniku zůstává záhadou.

Portugalci byli v minulosti jedni z nejvýznamnějších zámořských objevitelů, díky čemuž se jejich země stala mocným impériem. Po upevnění hranic portugalského území v polovině 13. století, které zůstaly téměř nezměněné dodnes, se začaly objevovat první myšlenky o expanzi do zámoří (Britannica, 2021c). Naděje na nalezení cesty k bohatému obchodu s kořením v Indii, impuls k šíření křesťanství i objevitelský duch byly silnými motivy pro zahájení objevitelských plaveb pod vedením prince Jindřicha Mořeplavce (Britannica, 2021c). První obsazenou kolonií se stala v roce 1415 severoafrická Ceuta (Symington, 2005). O pár let později byla připojena Madeira a Azory, obě souostroví získala v roce 1976 částečnou nezávislost a fungují jako autonomní oblasti Portugalska (Britannica, 2021c).

Nelze opomenout některá důležitá jména portugalských mořeplavců. Bartolomeu Dias jako první obeplul mys Dobré naděje, Vasco da Gama potom jako první doplul až do Indie (Britannica, 2021c). Portugalské národnosti byl také Fernão de Magalhães, jehož výprava jako první obeplula celý svět, svého úspěchu však dosáhl pod španělskou vlajkou. Portugalská koloniální říše měla nejdelší trvání na světě, některé kolonie získaly nezávislost až ke konci 20. století (Wikipedie, 2022). Součástí říše bylo mnoho oblastí zejména v Africe nebo v Asii, nechyběly však oblasti jižní i severní Ameriky. K nejdůležitějším koloniím s bohatými zdroji surovin se řadila hlavně Brazílie, odkud se dovážela cukrová třtina a káva (Wikipedie, 2021). Významné bylo také portugalské území zvané Estado da Índia (Stát Indie), které zahrnovalo především přístavní města a pevnosti od mysu Dobré naděje až po Japonsko, se kterým Portugalci jako první evropský národ vytvořili obchodní cesty (Wikipedia, 2022d). Centrem orientálního obchodu se stala Goa, hlavním vývozním artiklem bylo koření, později přibyla indická bavlna, hedvábí nebo porcelán (Wikipedia, 2022d).

Jako nešťastný se do portugalské historie zapsal rok 1755, kdy ničivé zemětřesení téměř srovnalo se zemí téměř celý Lisabon. Nové město se následně zrodilo pod vedením tehdejšího prvního ministra markýze de Pombal, který se tak zařadil k nejvýraznějším osobnostem portugalských dějin (Roy a Becker, 2015). V roce 1910 byla vyhlášena Portugalská republika, která trvá do současnosti.

Důležitým milníkem novodobých dějin byla Karafiátová revoluce v roce 1974, která ukončila více než čtyřicetiletou Salazarovu diktaturu (Roy a Becker, 2015).

4.1.3 Obyvatelstvo

V Portugalsku žije více než 10,3 milionů obyvatel (The World Bank, 2020), z nichž drtivou většinu tvoří Portugalci, mezi menšinami dominují Brazilci nebo přistěhovalci z bývalých portugalských kolonií v Africe či Asii (Britannica, 2021f). Obyvatelé sídlí především v pobřežních oblastech, současně převládá sever s vyšší hustotou osídlení nad méně obydleným jihem (Britannica, 2021e). Portugalci patří k věřícím, 80 % z nich se hlásí k římskokatolické církvi (Britannica, 2021f), do kostelů však chodí jen málokdy.

Portugalci se v mnoha směrech podobají svým španělským sousedům, přesto mají svůj odlišný způsob života. Povahově jsou oproti ostatním jižanským národům méně temperamentní, jsou tolerantní, zdvořilí a velmi společenští. Jejich životní styl byl ovlivněn přesunem populace z venkova do měst, která nabízejí různé formy zábavy nebo společenských setkání. V Portugalsku pokračuje dlouhá tradice tance a zpěvu, každý region se odlišuje svým vlastním stylem (Britannica, 2021b).

4.1.4 Kultura

Azulejos

Typickým prvkem portugalské kultury jsou azulejos, malované keramické dlaždice pocházející z maurské kultury. Jejich tradice se datuje do 14. století, kdy je Maurové dovezli na Pyrenejský poloostrov a ze Španělska se potom prodávaly do Portugalska, než si je Portugalci začali vyrábět sami (Britannica, 2020). Typická je kombinace modré a bílé barvy. Kromě kostelů a klášterů zdobí paláce, obchodní domy, nádražní haly i bytové domy. Zůstaly součástí vnitřní i vnější architektury staveb až do současnosti, zejména v Lisabonu, kde sídlí také Národní muzeum dlaždic.



Obrázek 1: Azulejos – Palácio Pereira Forjaz, zdroj: António Sacchetti, 2022

Fado

Jak již bylo zmíněno, Portugalci jsou milovníci hudby. Roy a Becker (2015) představují tradiční fado jako propojení melancholického zpěvu se španělskou či 12strunnou portugalskou kytarou. Vysvětlují, že fado v překladu znamená osud a vypráví o tajemství života, drsné realitě nebo víře v lepší budoucnost. Gorlinski (2020) doplňuje, že zpěvák svůj melancholický zpěv umocňuje emotivními gesty a výrazy v obličeji, jeho cílem je vyvolat saudade. Dále uvádí rozlišení na dva základní styly, jeden spojený s Lisabonem, druhý s Coimbrou. Fado se postupem času měnilo a vyvíjelo, došlo třeba k omezení dříve podstatné improvizace. Gorlinski (2020) poukazuje na snahu dnešních umělců doplnit fado o další hudební nástroje, jiní se ho pokoušejí zkombinovat s dalšími hudebními žánry.

Saudade

Pojem saudade se obtížně překládá a vysvětluje, jen Portugalci přesně rozumí jeho tajemnému významu. Podle Roy a Becker (2015) saudade označuje pocity melancholie, stesku a smutku, nostalgickou touhu po nenávratné slávě v minulosti. Pro lepší pochopení uvádějí jako příklady námořníky na dlouhé cestě, vracející se emigranty nebo právě ty, kteří zůstali a tesknou po těch, co odešli. Ti všichni pociťují saudade. Saudade propojuje portugalskou komunitu po celém světě, odráží jejich

lásku k vlasti a hrdost na jejich národ, ale i smutek nad tím, co nelze vrátit zpět. A právě o tom všem vypráví fado.

Architektura

Portugalsko si zachovalo desítky středověkých hradů i dalších architektonických skvostů z minulých století, místní památky se skládají především z pozůstatků románské a gotické kultury (Britannica, 2021a). Právě z pozdní gotiky v kombinaci se zámořským vlivem se v 16. století zrodil nový portugalský styl, nazývaný podle krále Manuela I. jako manuelský (Symington, 2005). Typické jsou ornamentální i námořní motivy a velká zdobnost, nejčastěji doplněné o přírodní prvky (Symington, 2005). Mezi ukázkovými stavbami manuelského slohu lze uvést Klášter Jeronimitů (Lisabon), Belémskou věž (Lisabon) a Klášter Batalha (Batalha). Portugalsko se pyšní 17 položkami zapsanými na Seznamu světového dědictví UNESCO, kromě již zmíněných manuelských památek se jedná o historické centrum Évory nebo Porta, vinařskou oblast Alto Douro či Univerzitu v Coimbre (UNESCO World Heritage Centre, 2022). Jediná památka přírodního charakteru se nachází na Madeiře, dvě kulturní jsou na Azorských ostrovech (UNESCO World Heritage Centre, 2022b).



Obrázek 2: Lisboa – Mosteiro dos Jerónimos, zdroj: Turismo de Lisboa, 2022

Sport

Stejně jako ve Španělsku, tak i v Portugalsku jsou býčí zápasy velmi oblíbeným sportem, jejich průběh se však liší. Rozdíl je především v tom, že býk není usmrčen. Podle Chmelařové (2022) tradičně oblečení portugalští jezdci na koních zahajují program, poté přicházejí tzv. bandaleiros, kteří pomocí růžových pláštíků dráždí býky a jezdci se je následně snaží bodnout do šíje. Chmelařová (2022) pokračuje, že na závěr se objeví tzv. forcados, kteří jdou proti býkovi s holýma rukama a jejich úkolem je býka opět uklidnit. Nejpopulárnějším národním sportem je fotbal, který vyvolává u Portugalců silné emoce. Významné zápasy sleduje téměř každý z nich, promítají se ve většině barů a restaurací a vítězství jsou následována bujarými oslavami v ulicích měst. Portugalsko je zároveň domovem jednoho z nejznámějších fotbalistů na světě, Cristiana Ronalda. Dlouhé pobřeží a divoké vlny vytvářejí skvělé podmínky pro některé vodní sporty, zejména surfování, které vyplňuje volný čas mnohých obyvatel a zároveň přitahuje zahraniční návštěvníky.

4.1.5 Cestovní ruch

Cestovní ruch se stal nesmírně významným odvětvím pro portugalskou ekonomiku. Každoročně navštíví Portugalsko miliony lidí, v roce 2019 to bylo více než 17 milionů (The World Bank, 2022). Tržby z cestovního ruchu ve stejném roce dosáhly hodnoty 18,4 mld. eur (Turismo de Portugal, 2021). V následujícím roce utrpěl cestovní ruch celosvětově obrovský úpadek z důvodu pandemie, jinak tomu nebylo ani v Portugalsku. Počty přijíždějících návštěvníků ze zahraničí do Portugalska se snížily na jednu čtvrtinu ve srovnání s předchozím rokem (Turismo de Portugal, 2021). Návštěvníci Portugalska pocházejí převážně ze Španělska, Francie, Spojeného Království a Německa (Britannica, 2021d). Hlavním motivem je ve více než polovině případů volný čas a rekreace, třetina cestuje za příbuznými či přáteli, pouze 7 % tvoří pracovní cesty (Instituto Nacional de Estatística, 2021).

Atraktivita

Lisabon, Algarve a údolí Douro tvoří trojici nejnavštěvovanějších oblastí. V Portugalsku dominuje kulturně-poznávací cestovní ruch, kdy hlavním motivem návštěvníků je návštěva kulturních a jiných památek, ať už se jedná o památky

v samotném Lisabonu, Portu, Évoře nebo Sintře. Silným lákadlem zejména severní oblasti je víno, obzvláště jedinečné portské víno v údolí Douro. Naopak do jižní oblasti Algarve přitahují turisty nádherné pláže, které přímo vyzývají k odpočinku a relaxaci. Portugalsko disponuje skvělými podmínkami pro sportovně zaměřený cestovní ruch, oblíbeným sportem je především surfování a golf. Nelze opomenout ani náboženský cestovní ruch, jelikož sami Portugalci jsou věřící. Jejich země nabízí návštěvníkům mnoho chrámů i náboženských svátků. Do Fátimy, jednoho z předních poutních míst na světě, se každoročně 12. a 13. května a října vydávají davy poutníků, aby si připomněli zjevení Panny Marie v roce 1917 (Symington, 2005).

Ocenění

Portugalsko získalo třikrát po sobě ocenění World Travel Awards a bylo vyhlášeno nejlepší destinací na světě pro rok 2017, 2018 a 2019 (World Travel Awards, 2022c). Pobřežní oblast Algarve osmkrát zvítězila v kategorii nejlepší plážová destinace v Evropě, dvakrát zvítězila i v celosvětové kategorii (World Travel Awards, 2022d). Azorské ostrovy získaly dvě prvenství jako nejlepší evropská destinace pro zážitkový cestovní ruch (World Travel Awards, 2022a). Madeira drží prvenství v kategorii nejlepší ostrovní destinace světa již od roku 2015, zároveň již osmkrát v řadě obhájila stejný titul na evropské úrovni (World Travel Awards, 2022b).

4.2 Portugalská gastronomie

4.2.1 Charakteristika

Portugalská kuchyně sice není ve světě natolik rozšířená jako třeba italská, francouzská nebo mexická, je však velmi rozmanitá a rozhodně nabízí množství jedinečných delikates. Podle Želizka a Walterové (2022) vychází tradiční portugalská kuchyně ze stravy rolníků a rybářů, kteří se potřebovali najíst hodně a levně. Tím odůvodňují, proč obsahuje především ryby, maso, brambory a rýži. Současně se v portugalských restauracích zachovaly velké porce. Výrazný vliv na kuchyni měly podle nich také bývalé zámořské kolonie, ze kterých bylo převzato

především mnoho druhů koření, svůj podíl nese také sousední Španělsko nebo severní Afrika. Další důležitou surovinou je stejně jako v jiných jihoevropských zemích olivový olej. Zmiňují časté používání česneku, oliv, kapar nebo koření chilli a piri piri.

Želizko a Walterová (2022) informují, že ryby a mořské plody u Portugalců jednoznačně vedou, následuje vepřové nebo drůbeží maso. Dále poukazují na zajímavost, že husy jsou zde považovány za okrasné ptáky, a tudíž se na rozdíl třeba od české kuchyně nekonzumují. Jako nejčastější přílohu uvádějí brambory a rýži, na talíři se však může objevit obojí. Polévky bývají většinou krémové zeleninové nebo z mořských plodů. Oblíbené jsou také různé druhy sýrů, vyrábějí se z kravského, kozího nebo ovčího mléka. Sýry se často podávají v kombinaci s uzeninami, typické jsou vepřové klobásy a sušená šunka. Naopak menší pozornost se věnuje salátům, které bývají spíš jednoduché, a vegetariánské stravě.

Portugalské pekárny nabízejí nekonečné množství sladkého i slaného pečiva a dezertů, na kterých si místní rádi pochutnávají. Časté jsou vanilkové a skořicové příchuť. Pastel de nata je jednoznačně nejtypičtější sladkou pochoutkou, kterou by měl ochutnat každý obyvatel i návštěvník. Bola de berlím vypadá jako běžná česká kobliha, jen místo marmelády je naplněná pudinkovým krémem. Populární je i arroz doce, sladký rýžový pudink. Sladké dezerty často doplňují kávu, která se tu pije ve velkém, ovšem po malých dávkách. Nejčastěji místní volí malé espresso, zde nazývané bica. Portugalské pastelarias jsou něco mezi českou kavárnou a cukrárnou, mimo kávy a sladkých pochutin však podávají i běžná obědová jídla, víno nebo pivo. Víno se pěstuje a vyrábí po celé zemi, v každém regionu však vznikne naprosto odlišný vinařský produkt.

4.2.2 Vliv koloniální říše

V období portugalské koloniální říše se právě ze získaných zámořských oblastí dováželo mnoho surovin, což částečně ovlivnilo podobu dnešní gastronomie. Jednou z hlavních dovážených surovin byla cukrová třtina z Madeiry a Kapverdských ostrovů, Madeira v 15. století patřila k jejím největším producentům (Wikipedia, 2022a). Později se cukrová třtina získávala také z Brazílie. Lze tedy usuzovat určitou

spojitost s dnešní velkou oblibou sladkého pečiva a dezertů v Portugalsku. Dalším dovozním produktem byla káva, také ta si zachovala v zemi velkou přízeň dodnes. Bývalá koloniální území jako Indie, Brazílie, Východní Timor nebo Kapverdy jsou vedle dalších jedni z dodavatelů kávových zrn pro portugalské výrobce kávy (Wikipedia, 2022a). Třetím významným produktem bylo koření, kvůli kterému se portugalská námořníci vydávali do Indie. Obchod s orientálním kořením byl tehdy velmi výnosný, přínos měl však také v podobě zavedení nových druhů koření do portugalské kuchyně, jmenovitě například černý pepř, hřebíček, muškátový oříšek nebo skořice (Wikipedia, 2022a).

4.2.3 Stravování během dne

ERV Evropská pojišťovna (2021) charakterizuje stravování Portugalců během dne. Snídaně popisuje tvořené čerstvým chlebem se šunkou a sýrem nebo s marmeládou. Uvádí, že na stole se objevuje i nejrůznější sladké pečivo, cereálie nebo jogurty. Nedílnou součástí je káva nebo čaj. Obědy se odehrávají mezi polednem a druhou hodinou, mohou trvat i přes hodinu a často mívají až tři chody (ERV Evropská pojišťovna, 2021). Typické je dát si po obědě další espresso. Odpoledne je běžné zastavit se na kávu doplněnou o menší dezert nebo sladké pečivo. Večeři si dávají Portugalci až okolo osmé hodiny, stejně jako oběd mívá i večeře více chodů (ERV Evropská pojišťovna, 2021). Odpoledne, obvykle třeba od 15 do 18 nebo 19 hodin, mívá mnoho restaurací zavřeno, otevírají znovu až v čase večeří.

4.2.4 Typické produkty

Víno

Vinařství patří jednoznačně k nejvýznamnějším odvětvím v Portugalsku. Přestože se portugalská vína svým významem nerovnájí těm francouzským nebo italským, existuje mezi nimi jeden unikátní druh, který zařadil Portugalsko právě mezi nejlepší vinařské země světa. Nejznámějším portugalským vínem a zároveň typickým produktem této země je jedinečné portské víno. Kromě portského se však vyrábí i mnoho druhů stolních bílých, červených nebo růžových vín. Jednotlivé vinařské oblasti se snaží zachovávat svůj osobitý produkt tím, že se specializují na

určitou odrůdu. Symington (2005) rozlišuje a charakterizuje následujících 8 vinařských oblastí: Minho, Douro, Dão, Bairrada, Estremadura, Ribatejo, Setúbal a Alentejo.



Obrázek 3: Vinařské oblasti Portugalska, zdroj: eVinice, 2022

Vinho verde je typickým produktem nejsevernějšího vinařského regionu Minho, který často bývá označen právě tímto vínem. V překladu sice vinho verde znamená zelené víno, ovšem vyrábí se v bílé a červené variantě. Obě varianty jsou charakterizovány jako suchá, jemně perlivá vína s nižším obsahem alkoholu.

Oblast Douro, jejíž údolím protéká stejnojmenná řeka, se proslavila svým unikátním produktem, tedy portským vínem. Mimo portského zde vznikají i běžná stolní vína, která se řadí k nejlepším v portugalském vinařství. Štefan (2022) poukazuje na to, že v roce 1756 byla tato oblast vymezena a stala se tak první oficiální vinařskou oblastí na světě.

Také oblast Dão patří k výrobcům jedněch z nejlepších portugalských vín. Místní výrobci produkují především těžší červená vína s ovocným nádechem a svěží suchá bílá vína.

V Bairradě se pěstuje hlavně typická drobná odrůda Baga se silnou slupkou, ze které vznikají vína s občasným nádechem kouře nebo borovicového jehličí. Místní

vína se částečně podobají těm ze sousedního regionu Dão, tedy těžší červená a svěží suchá bílá. Bairrada však produkuje cenově dostupnější vína.

Estremadura se rozkládá na západním pobřeží severně od Lisabonu. Nabízí skvělá vína kategorií DOC² i Vinho Regional³.

Ribatejo se nachází v úrodném povodí řeky Tejo a řadí se na druhé místo z hlediska objemu produkce. Kvalitou se podobá vedlejšímu regionu Estremadura.

Dominantou Setúbalu ležícího jižně od Lisabonu je sladké muškátové víno Moscatel de Setúbal. Kromě toho zde vznikají i kvalitní červená stolní vína.

Zatímco dříve byla vína z regionu Alentejo označována odborníky jako obyčejná domácí vína, od přelomu tisíciletí se jejich kvalita nesmírně zvýšila. V Alenteju se v dnešní době rodí jedny z nejlepších červených vín v zemi, současně produkují velký počet výborných bílých vín.

Portské víno

Portské víno si pro svůj význam zaslouží zvláštní pozornost. Tento jedinečný druh vína se stal kulinářským symbolem celé země, přestože se vyrábí pouze v jediném regionu. Originální portské víno nevzniká nikde jinde na světě než právě v údolí řeky Douro, nedaleko města Porto. Štefan (2022) zdůrazňuje, že pouze z místních hroznů se smí tento produkt vyrábět. Zároveň uvádí, že ani název portské víno nesmí být použit pro žádné jiné víno na světě. Jako další záruku originality jmenuje kulatou samolepku na hrdle lahve, která obsahuje nápisy *VINHO DO PORTO*, *GARANTIA* a číslo šarže, to je zapsané v Institutu vín z Douro a Porta (IVDP).

Portské se řadí mezi fortifikovaná vína. Fortifikaci vína Štefan (2022) vysvětluje tak, že se v určité fázi výrobního procesu přidává čistý alkohol, u portského je to ve fázi fermentace – kvašení. Udává, že v tuto chvíli se množství

² Denominação de Origem Controlada, vína nejvyšší kvality

³ Regionální zemské víno

alkoholu pohybuje v rozmezí 6-8 %, po přidání vysoce koncentrované vinné pálenky dochází k zastavení kvašení. Díky tomu si produkt zachovává přirozenou sladkou chuť z hroznového cukru, obsah alkoholu je 19-22 %.

Historie portského sahá do 17. století, kdy probíhala válka o španělské dědictví mezi Anglií a Francií. Francouzský král omezil dovoz zboží z Anglie, na to reagoval anglický král zakázáním dovozu francouzských vín. Anglie proto musela hledat nového dodavatele, kterým se stalo právě Portugalsko. Dlouhá námořní cesta však snižovala kvalitu dováženého vína, námořníci do něj proto začali přilévat vinnou pálenku, která jeho životnost prodloužila. Teprve na počátku 19. století se mísení s pálenkou zařadilo již do výrobního procesu, díky čemuž jsou portská vína sladší, silnější a mají výraznější aroma.

Vinné révy se pěstují na hornatých svazích v údolí řeky Douro, odkud se následně převáží do Porta. Méně známý je ovšem fakt, že na protějším břehu řeky se nachází zcela jiné město, a to Vila Nova de Gaia. A právě zde se nachází desítky vinných sklepů, kde se vyrábí, skladuje a prodává portské.

Portské víno je výjimečné svou širokou rozmanitostí druhů, které se liší chutí, barvou i kvalitou. Z hlediska barev mohou mít červená portská odstíny od tmavě fialové přes vínovou až po světle zlatou, bílá portská jsou zbarvená od světle žluté až po zlatobílou. Co se týče sladkosti, rozlišují se velmi sladká, sladká, polosuchá a extra suchá, to se odvíjí od doby přidání vinné pálenky. Podle způsobu zrání IVDP (2022) rozlišuje dva základní druhy portského.

Ruby jsou vína zrající v nerezových tancích, které zabraňují přístupu vzduchu. Ruby si tak zachovává výraznou červenou barvu a ovocnou chuť. Mezi tento druh se řadí, vzestupně podle kvality: Ruby, Reserve, Late Bottled Vintage (LBV) a Vintage. Vintage a LBV jako nejkvalitnější typy se doporučují pro skladování, jelikož dobře zrají v láhvi.

Tawny se naopak skladují v dřevěných sudech, kde se důsledkem oxidace mění jejich barva na žlutohnědé odstíny. S věkem vína narůstá i jeho kořenitá vůně s nádechem sušeného ovoce. Zástupci tohoto druhu jsou: Tawny, Tawny Reserve,

Tawny s označením stáří vína (10, 20, 30 nebo 40 let) a Colheita. Tato vína se mohou pít ihned po lahvování.

Méně známá jsou potom bílá portská, která se stejně jako červená rozlišují podle barvy, sladkosti nebo chuti. Štefan dále (2022) poukazuje na blízký vztah portského vína s gastronomií a téměř nekonečné možnosti kombinací portského s jídlem. Zmiňuje i jeho využití při přípravě hlavních jídel, omáček nebo moučníků. Červené portské se většinou podává jako digestiv, k sýrům nebo dezertům. Naopak bílé portské se servíruje před jídlem jako aperitiv.



Obrázek 4: Portské víno, zdroj: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P., 2022

Ginja

Ginja nebo Ginjinha je velmi oblíbený alkoholický nápoj Portugalců, běžný je zejména v Lisabonu, odkud pochází. Jedná se o portugalský likér vyrobený vyluhováním bobulí ginja (podobné třešním) v alkoholu, následně se přidá cukr a koření, nejčastěji hřebíček nebo tyčinky skořice (Wikipedia, 2022b). Podává se jako panák s volitelnou bobulí (nebo třešní) na dně, ve městě Óbidos je běžné servírování v čokoládovém kalíšku, který se sní hned po vypití (Wikipedia, 2022b). V Lisabonu se nachází originální bar A Ginjanha, provozovaný stejnou rodinou již pět generací (Lisbon, Portugal, 2022). Právě zde se prodávají panáky a láhve té nejautentičtější ginjy, která je jediným produktem tohoto baru.



Obrázek 5: Ginja, zdroj: Heather Hall, 2016

Káva

Káva se v Portugalsku konzumuje ve velkém množství, místní vypijí i několik šálků denně, klidně i v pozdních večerních hodinách. Taková typická menší kavárna se v Portugalsku nachází na každém rohu. Bica v Portugalsku znamená malé espresso. Je to nejčastější druh kávy mezi Portugalci, proto pro objednání espressa stačí použít obecný výraz pro kávu, tedy café. Také pro ostatní druhy kávy mají Portugalci své vlastní názvy, lungo, cappuccino nebo latté se tak na nápojových lístkách v portugalských kavárnách běžně neobjevuje. Místo toho se používají následující názvy: cortado pro větší espresso (lungo), pingado pro espresso s kapkou mléka, garoto pro espresso dolité mlékem, carioca pro větší a slabší espresso (často připravené z předchozí použité kávy), meia de leite znamená v překladu půl mléka a jde o větší espresso (lungo) dolité v poměru 1:1 mlékem (Portugal Shop, 2022a). Delta Cafés a Nicola jsou předními portugalskými výrobci kávy, kteří dovážejí kávová zrna z celého světa. Káva se hojně pěstuje v některých bývalých portugalských koloniích, jde především o Brazílii, Kapverdy, Indii nebo Východní Timor.



Obrázek 6: Coffee Portugal, zdroj: CoffeeBI, 2017

Pivo

Přestože je Portugalsko zemí vynikajícího vína, mezi obyvateli se najde mnoho příznivců piva. Cenek (2016) dělí Portugalce na dvě skupiny, na ty, co pijí Sagres, a na ty, co pijí SuperBock. Sagres a SuperBock jsou totiž dva dominující pivní výrobci v Portugalsku. Cenek (2016) informuje, že pivo Sagres se poprvé objevilo v roce 1940 na Výstavě portugalského světa. Svůj název nese podle městečka v jihozápadním rohu portugalské země, a tak odhaduje, že možná právě proto má toto pivo většinu svých příznivců v jižní části země. Dále tvrdí, že SuperBock se naopak více konzumuje v Portu a v severní části země. Uvádí, že vzniklo v roce 1927 v severním městě Matosinhos. Obě značky vyrábí více druhů piv, nejběžnějšími jsou podle něj klasické světlé ležáky plzeňského typu. Portugalská piva mají oproti českým vyšší procento alkoholu, proto se často prodávají nebo servírují v menších množstvích. Ať už jde o lahve v supermarketu nebo sklenice v restauraci, běžné jsou velikosti 0,2 l nebo 0,33 l, k dostání je však samozřejmě i verze půllitrová.

Ryby

Ryby a mořské plody jsou součástí tradiční stravy zemí se středomořským podnebím. V Portugalsku k tomu přispívá především přístup k Atlantskému oceánu,

bohatému zdroji ryb. Rybářství je proto velmi důležitou složkou portugalské gastronomie. Dle Symingtona (2005) tisíce lidí zaměstnaných v tomto sektoru loví v pobřežních vodách nespočet druhů ryb, které se dále prodávají pro domácí spotřebu na trzích i v supermarketech, dominantní je také jejich export. Přitom jmenuje Peniche, Nazaré, Sagres nebo Olhão jako jedny z nejlepších míst k pozorování rybářů při práci. Nejtypičtějším druhem jsou sardinky, které se prodávají čerstvé nebo konzervované, ty se pak navíc hojně vyváží do zahraničí. Národní rybou Portugalska je treska podávaná v sušené a solené podobě, nazývaná bacalhau. Kromě ryb jsou loveny také nejrůznější druhy mořských plodů jako škeble, chobotnice nebo korýši. Fernandes (2017) uvádí jako průměrnou roční spotřebu plodů moře v Portugalsku až 60 kg na osobu, což ho řadí na třetí místo na světě. Ve svém výzkumu zjišťuje, že 82 % tázaných respondentů konzumuje ryby a další mořské pokrmy minimálně jednou týdně, oblíbenými druhy jsou sardinky, makrely, tresky a chobotnice.

Pastéis de nata

Portugalci jsou milovníky sladkého pečiva a dezertů. Pastelaria (kombinace kavárny a cukrárny) nebo padaria (pekárna) se nachází na každém rohu a nabízí desítky kousků pekárenských výrobků. Nejznámějším sladkým produktem Portugalska jsou jedinečné pastéis de nata. Listové košíčky plněné žloutkovým krémem pocházejí od mnichů z Kláštera Jeronimitů, nacházejícího se v lisabonské čtvrti Belém. Oficiální web Pastéis de Belém (2022) vypráví, že po jeho uzavření v roce 1834 mniši začali prodávat sladké košíčky ve vedlejší obchodě, ty se brzy staly známými jako Pastéis de Belém. Pokračuje, že v té době byl Belém považován za velmi vzdálený od města, zároveň majestátní budova kláštera a Belémská věž přitahovaly mnoho návštěvníků, kteří si rychle zvykli na tento sladký dezert. Nakonec dodává, že se v roce 1837 Pastéis de Belém začaly péct v budově připojené k obchodu a cukrové rafinerii, používal se při tom původní recept z kláštera.



Obrázek 7: Pastéis de Belém, zdroj: Zomato, 2022

Pastéis de Belém (2022) se pyšní tím, že jedinečný recept zůstal nezměněný dodnes a byl vždy udržován v tajnosti, jeho podoba byla vždy prozrazena pouze mistrům cukrářům, kteří připravovali košíčky v tajné místnosti. Originální pastéis lze proto zakoupit pouze v této jediné prodejně, která je vlastněná potomky původních majitelů a zároveň jako jediná smí používat název Pastéis de Belém. Web Lisbon Guru (2016) uvádí, že se zde prodá až 20 000 kousků denně. Ostatní pastéis de nata je možné zakoupit v každé pekárně i cukrárně po celé zemi, stejně tak ve spoustě supermarketů. Často se podávají v kombinaci s kávou bica (espresso).

Tremoço

Tremoço nebo lupina je luštěnina žluté barvy. Podle webu Portugal Shop (2022b) je v Portugalsku velmi rozšířená, používá se především jako příloha nebo se semena konzumují samostatně, často jako pochutina k pivu. Poukazuje také na fakt, že oproti ostatním pochutinám jako chipsy nebo olivy obsahuje méně tuku, je tedy zdravější variantou. Kromě toho web zmiňuje, že obsahuje i další důležité látky, hodně bílkovin nebo vlákniny. Připomíná, že lupinu je nutné před konzumací uvařit, to se však provádí ještě před umístěním do obchodů a prodává se tak již uvařená a konzervovaná ve slané vodě.

4.2.5 Tradiční jídla

Portugalská kuchyně je velmi rozmanitá, významné rozdíly se nachází především mezi stravou v jednotlivých regionech. Nelze proto přesně určit tradiční

portugalská jídla, jelikož každý region má ta svá. Lze však zmínit trojici nejproslulejších pochoutek, které mají pro gastronomii Portugalska důležitý význam a lze si na nich pochutnat kdekoliv v zemi.

Pokud se mluví o portugalské kuchyni, nikdy nesmí chybět pojem bacalhau. Bacalhau v překladu znamená treska, což je národní ryba Portugalska. Čerstvá se ale konzumuje spíš vzácně, tradiční je treska sušená a nasolená. Obecně se říká, že Portugalci dokáží připravit tresku na 365 způsobů, tedy jeden způsob na každý den v roce. Varianty tresky se odvíjí od jednotlivých oblastí země. Jedním z neznámějších pokrmů z tresky jsou pastéis de bacalhau. Kousky ryby se smíchají se šťouchanými brambory a žloutkem, vytvarují se do tvaru šišky a následně se smaží na oleji. Podávají se nejčastěji za studena jako předkrm, běžně ale i jako pochoutka kdykoliv během dne.

Caldo verde je neznámější portugalská polévka. Hlavní surovinou je kapusta, ta se smíchá s brambory, cibulí a klobásou chouriço. Polévka se pak dochutí česnekem a olivovým olejem. Zvláštností je, že se může konzumovat teplá i studená.

Portugalci jsou milovníci sladkého, trojici proto uzavírá nejslavnější portugalský dezert, pastéis de nata. Listové košíčky jsou naplněné žloutkovým krémem a následně upečené, mohou se navrch posypat cukrem nebo skořicí. Pocházejí z kláštera v lisabonském Belému, kde pekaři dodnes střeží jejich původní tajný recept.

4.2.6 Sváteční jídla

Vánoce

Portugalské slovo Consoada označuje tradiční vánoční večeři. Pochází z latinského *consolare* – utěšit, jelikož v minulosti lidé drželi na Štědrý den půst a štedrovečerní večeří potom utišili hlad (My Memories of Portugal, 2012). Hlavním prvkem tradiční vánoční večeře je bacalhau, slaná vařená treska podávaná nejčastěji s brambory a množstvím zeleniny. Některé rodiny rybu nahrazují jehněčím nebo krocanem, ten se jinak zpravidla objevuje na sváteční tabuli až 25. prosince. Na mnohých místech na jihu země se pár dní před Vánoci zabije prase, maso a uzeniny

z něj pak obohacují vánoční hostinu (visit Portugal, 2022f). Dezert je u Portugalců samozřejmostí, může se podávat i několik druhů, většinou jde o arroz doce (sladká rýže) nebo smažené koblížky sonhos či filhóses (CerFis wines, 2017).

Během těchto svátků se jí také tradiční bolo rei, v překladu královský dort. Bolo rei se má tvar podle koruny, kulatý s otvorem uprostřed. Plní a zdobí se sušeným a kandovaným ovocem a ořechy. Podle tradice se do dortu schovávala fazole a kdo ji našel, stal se králem celých svátků. Kdo najde fazoli dnes, musí v následujícím roce na Vánoce koupit nebo upéct další bolo rei (CerFis wines, 2017).

Velikonoce

Jedním z tradičních velikonočních pokrmů je folar, chléb, který může mít sladkou i slanou podobu. Tvar, náplň i způsob přípravy se může lišit v jednotlivých regionech. Zatímco na severu se plní vepřovým masem a uzeninami, na jihu se připravuje sladký se skořicovou příchutí (Honorární konzulát České republiky ve Faro, 2022). Do středu se vkládá uvařené vejce ve skořápce, které symbolizuje život. O velikonoční neděli se podává pečené jehněčí s brambory a praženými ořechy. Typické je také požívání čokolády v různých formách a mandlí (idealista, 2022).

Na severu v oblasti Minho se připravuje bola recheada, slané pečivo podobné chlebu plněné masem a uzeninami, pečené jehněčí a tradiční folar. Druhou částí severního regionu je oblast Trás-os-Montes, zde se folar plní telecím, kuřecím a králičím masem, dále sušenou šunkou a klobásou. V některých severovýchodních městech mívají folares větší kulatý tvar, jinde jsou naopak menší a plošší. V centrální oblasti Beira připravují sladký folar se skořicí a fenyklem. Mimo to je zde, stejně jako v jižnějším Alentejo zvykem zdržet se masa během celé předvelikonoční postní doby, která trvá 40 dní. To si pak věřící vynahrazují během samotných Velikonoc, kdy jsou sváteční tabule plné jehněčího, kuřecího nebo vepřové panenky. Také v Alentejo se připravuje jehněčí maso, místní tu zpracovávají všechny části zvířete. Lokální specialitou jsou sladké košíčky vyrobené ze sýra, samozřejmostí je potom folar. Na jižním pobřeží v regionu Algarve se objevují již zmíněné charakteristické pokrmy, tabuli vévodí sladký skořicový folar.

4.2.7 7 divů gastronomie

V rámci projektu 7 Maravilhas, který se od roku 2007 snaží propagovat národní identitu Portugalska, se prostřednictvím veřejného hlasování volí 7 divů Portugalska v několika různých kategoriích (7 Maravilhas de Portugal, 2022a). Jednou z osmi vyhlášených kategorií se stala i gastronomie. Téměř 900 tisíc hlasů rozhodlo v roce 2011 o žebříčku 7 divů portugalské gastronomie. Soutěžilo se v sedmi kategoriích, kterými jsou: předkrmy, polévky, mořské plody, ryby, zvěřina, maso a sladkosti. Vítězové se však určovali pouze počtem získaných hlasů nezávisle na jejich zařazení do kategorií. Jako 7 divů gastronomie bylo vybráno následujících 7 pokrmů:

1. Alheira de Mirandela (předkrmy)
2. Queijo Serra da Estrela (předkrmy)
3. Caldo Verde (polévky)
4. Arroz de Marisco (mořské plody)
5. Sardinha Assada (ryby)
6. Leitão da Bairrada (maso)
7. Pastel de Belém (sladkosti)



Obrázek 8: 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa, zdroj: Receitas e Menus, 2022

Při příležitosti výročí 10 let od vyhlášení gastronomických divů bylo v roce 2021 vyhlášeno 7 divů nové gastronomie (7 Maravilhas de Portugal, 2022b). Zatímco první ročník se zaměřoval na tradiční kuchyni a původní recepty, druhý zohledňoval nové gastronomické možnosti a moderní přístupy. Změnily se také soutěžní kategorie, ty nové jsou: pochoutky, vegetariánské jídlo, veganské jídlo, ryby a mořské plody, molekulární kuchyně, maso a sladkosti. Zvítězily následující pokrmy:

1. Tábua de Polvo (pochoutky)
2. Algarve, do Campo à Salina (vegetariánské)
3. Mil-Folhas de Batata, Cantarelos e Bolota (veganské)
4. Rabos de Polvo das Bruxas (ryby a mořské plody)
5. Veado no Bosque (molekulární kuchyně)
6. Estrela do Mosteiro (maso)
7. Coininhas (sladkosti)

4.3 Portugalské regiony

Portugalsko se administrativně dělí na 7 regionů (obrázek 9), 5 z nich se nachází v kontinentálním Portugalsku a následující 2 jsou autonomní regiony ležící v Atlantském oceánu (aicep Portugal Global, 2022). Podrobněji lze Portugalsko rozdělit na 18 distriktů (obrázek 10), které nesou názvy podle svých hlavních měst (aicep Portugal Global, 2022). Pro účely této práce bylo použito rozdělení na větší územní celky, jelikož mezi jednotlivými distrikty v každém z regionů nejsou z geografického ani gastronomického hlediska významné rozdíly. Porovnávanými regiony jsou Severní Portugalsko (Norte), Střední Portugalsko (Centro), Metropolitní oblast Lisabonu (Area Metropolitana de Lisboa), Alentejo, Algarve a dvě autonomní oblasti Madeira a Azory.



Obrázek 9: NUTS 2 Portugal, zdroj: N. Português, 2017



Obrázek 10: Districts portugál map regional country, zdroj: VectorStock, 2022

4.3.1 Severní Portugalsko

Region na severu země má podle Symingtona (2005) převážně venkovský charakter, jde o oblast nejméně dotčenou technologickým pokrokem. Malebné krajině vévodí řeka Douro a její úrodné údolí, kde se na místních vinicích rodí ty nejlepší vinařské produkty Portugalska. Na údolí Douro a neméně úrodnou oblast Minho navazuje kraj Trás-os-Montes (v překladu „za horami“), ve kterém se zachovala středověká městečka. V regionu se nachází mnoho kulturních a historických památek, také města Porto, Braga nebo Viana do Castelo umožňují svým návštěvníkům nahlédnout do pestré minulosti země (Symington, 2005). Navíc web visit Portugal (2022i) zdůrazňuje, že to bylo právě zde, v severním regionu, kde bylo ve 12. století založeno Portugalsko. Tento region je proto považován za kolébku portugalského národa.

Gastronomie

Podle Symingtona (2005) pochází mnoho portugalských jídel z oblasti Minho, odkud se následně rozšířila do celé země. Zmiňuje časté konzumování ryb, které se však i přes bohaté pobřežní vody většinou dovážejí, převážně jde o tresky, mihule nebo pstruhy. Jako typické koření uvádí kmín. Poukazuje, že v kuchyni oblasti Trás-os-Montes se projevuje prostý život místních obyvatel, obsahuje především vepřové maso, ořechy a fazole. Jako nedílnou součást severní kuchyně označuje uzeniny, jmenuje především uzenou šunku, různé druhy kořeněných klobás nebo jitrnice. Oblíbené jsou také sladkosti, ty severské popisuje Symington (2005) jako syté, hodně sladké a často ochucené skořicí.

Francesinha je specifický sendvič pocházející z Porta. Mezi dva plátky světlého chleba se vloží plátek šunky, hovězí nebo vepřové maso a kousky klobásy. Na vrch se položí plátek sýra a volitelně také volské oko. Sendvič se zapeče a následně přelije omáčkou z piva, obvyklou přílohou jsou hranolky.

Caldo verde je nejznámější portugalská polévka. Hlavní přísadou této zeleninové polévky je kapusta, doplňují ji brambory a kořeněná klobása chouriço.

Pastéis de bacalhau patří k nejoblíbenějším pokrmům celé země, zřejmě kvůli tomu, že obsahují Portugalci tolik oblíbenou tresku. Na severu jsou známé jako

bolinhos de bacalhau. Smažené kousky nasolené tresky se podávají buď studené jako předkrm nebo teplé s přílohou jako hlavní chod.

Feijoada, původem pocházející z Portugalska, je národním jídlem v Brazílii. Dušená směs fazolí, masa a uzenin bývá podávána s rýží. Feijoada se může drobně lišit v jednotlivých portugalských i brazilských regionech, například se použijí jiné fazole nebo se přidají jiné druhy zeleniny.

Cozido ã portuguesa je jedním z národních jídel. Kombinuje kuřecí, vepřové i hovězí maso s dalšími uzeninami a několika druhy vařené zeleniny. Pochází z oblasti Trás-os-Montes, kde se podává během Carnaválu.

Portské víno je gastronomickým symbolem celé země, lze ho zakoupit prakticky všude v Portugalsku. Vinné révy se však pěstují pouze v údolí Douro, odkud se následně svážejí do města Vila Nova de Gaia, centra portského vinařství. Odtud následně originální portské víno putuje do celého světa.

Morcela, farinheira nebo chouriço. Klobásy, jitrnice a další uzeniny se často používají pro přípravu mnohých tradičních jídel v Portugalsku. Portugalci nemají problém použít i několik druhů uzenin v jednom jídle, dokonce i v případě, kdy je jednou ze surovin maso.

4.3.2 Střední Portugalsko

Střední region je velmi rozmanitý a nabízí od všeho trochu, historické vesničky, termální prameny, horské komunity, největší vlny, hrady, kanály, třešně a víno (Center of Portugal, 2022a). Historické dědictví se zde projevuje mimo jiné v podobě několika památek zapsaných na Seznamu světového dědictví UNESCO, například nejstarší portugalská univerzita v Coimbře (visit Portugal, 2022e). Zatímco vnitrozemí je tvořeno pohořími, pobřežní oblast lemují rybářské vesničky a do přímořských měst Peniche a Nazaré se sjíždějí surfaři z celého světa za obřími vlnami (visit Portugal, 2022e). V oblasti Ribatejo se úrodné nížiny využívají pro zemědělství, zároveň je to místo chovu černých býků na zápasy a ušlechtilých koní (Symington, 2005). Poutní místo Fátima přitahuje věřící návštěvníky.

Ve vzdálenosti 10 km od Peniche vystupuje z oceánu malé souostroví Berlengas, které bylo pro svou specifickou faunu a flóru uznáno jako přírodní rezervace (visit Portugal, 2022d). Největší ostrov Berlenga Grande s rozlohou 0,78 km² (Wikipédia, 2020) je jako jediný obydlený, web visit Portugal (2022j) však upozorňuje, že je počet omezen na nezbytné obyvatele pro provoz majáku a dohled na rezervaci. Během letních měsíců ho lze navštívit lodí.

Gastronomie

Gastronomii středního regionu charakterizuje Symington (2005) jako velmi pestrou. Mezi specialitami jmenuje dušené úhoře v Aveiru, selata v okolí Coimbrы nebo jehněčí maso ve vnitrozemí. Poukazuje také na hojnost koryšů a měkkýšů, kteří se u místních těší velké přízně. Nezapomíná ani na sýry, které jsou typické právě pro střední část Portugalska, zpravidla se vyrábějí z ovčího nebo kozího mléka. Web visit Portugal (2022e) doplňuje tuto kuchyni o klobásy, med a klášterní sladkosti.

Ovos moles jsou specialitou města Aveiro, v překladu název znamená měkká vejce. Vaječné žloutky se smíchají s cukrem, následně se směs zabalí do rýžového papíru. Výsledné produkty mívají tvary s námořní tematikou, nejčastěji připomínají ryby, loďky nebo mušle.

Serra je obecně považován za nejlepší portugalský sýr. Tento měkký sýr pochází z mléka ovcí pasoucích se v pohoří Serra da Estrela, odtud také vznikl jeho název.

Leitão à Bairrada je pečené sele z vinařské oblasti Bairrada s křupavou kůží a pikantní omáčkou. Patří mezi 7 divů portugalské gastronomie. Zajímavostí je, že někteří lidé preferují konzumaci tohoto jídla za studena (Cozinha Tradicional, 2015). Tradičně se podává s vařenými brambory ve slupce, hlávkovým salátem a plátky pomeranče.

Açorda de marisco je velmi hustá polévka z rozvařeného chleba a česneku, kterou doplňují mlži a koryši.

Bacalhau à Brás je směs tvořená kousky solené tresky, brambor, cibule a míchaných vajec.

4.3.3 Metropolitní oblast Lisabonu

Lisabon je tvořen úzkými a strmými uličkami, mnoha vyhlídkami, historickými památkami a travnatými parky. Centrum města bylo znovu postaveno v 18. století po ničivém zemětřesení. Nejrušnějším místem je čtvrť Baixa, která je obchodním centrem a zároveň středem dění nočního života (Symington, 2005). Ze vzdálenější čtvrti Belém vyplouvali mořeplavci na své objevitelské plavby, zachovaly se zde také ukázkové příklady manuelského slohu v podobě kláštera Jeronymitů a Belémské věže (Symington, 2005). Protikladem je čtvrť Parque das Nações (Park národů) s prvky moderní architektury, Oceanárium, výstavišti a obchody, která vznikla díky světové výstavě EXPO'98 konané v Lisabonu (visit Portugal, 2022ch).

Severně od hlavního města se rozkládají zalesněné kopce, které v sobě ukrývají několik historických paláců (Symington, 2005). Lesnaté svahy se táhnou až ke skalnatému atlantickému pobřeží, kde se nachází nejzápadnější bod kontinentální Evropy Cabo da Roca. Nedaleko mysu Roca leží rybářské předměstí Cascais, oblíbené plážové středisko. Na opačném břehu řeky Tejo začíná dlouhé pásmo písčitých pláží, ideálních pro rekreaci nebo surfování.

Gastronomie

V restauracích lisabonské metropole lze ochutnat to nejlepší portugalské jídlo z kteréhokoli regionu země. Město tak dává návštěvníkům příležitost vyzkoušet veškeré tradiční pokrmy Portugalska, jako jsou sardinky, bacalhau nebo francesinha. Samozřejmostí jsou pak speciality mnoha světových kuchyní, od amerických hamburgerů, přes italské těstoviny a pizzu až po japonské sushi. Mnoho lisabonských restaurací se zaměřuje na dary moře, podle Symingtona (2005) se na talířích objevují především humři, garnáti, raci, ústřice, krabi, ale i některé méně známé druhy.

Pastéis de nata je nejslavnější portugalský dezert. Košíčky z listového těsta plněné žlutkovým krémem pocházejí z lisabonské čtvrti Belém, prodávají se však po celém Portugalsku. U Portugalců jsou velmi oblíbené, často si je dávají jako zákusek ke kávě.

Grilované sardinky jsou ikonickým jídlem hlavního města. Často se jedí pouze s chlebem, zejména během festivalů, kdy se ulice naplní velkými grily a lidé je konzumují za doprovodu hudby a písní (Visit Lisboa, 2022b).

Vedle sardinek rozhodně nemůže chybět národní jídlo, solená treska. Treska se v Portugalsku připravuje na nespočet způsobů, jedním z nich je spojení s vařenou cizrnou, česnekem, cibulí a olivovým olejem (Visit Lisboa, 2022c).

V Setúbalu jsou oblíbené smažené sépie podávané s hranolky a salátem, neměl by chybět citron na dochucení.

Téměř každý region má svůj místní druh sýra, v lisabonském je to sýr Azeitão. Ovčí sýr s chráněným označením původu se často objevuje jako předkrm s chlebem a uzeninami, ideální je se sklenkou vína (Visit Lisboa, 2022a).

Queijadas se řadí k tradičním portugalským dezertům, nejčastěji jsou spojovány s městem Sintra. Jak název napovídá, jednou z ingrediencí je sýr. Ten se smíchá s mlékem, vejci, moukou a cukrem, čímž vznikne sladký kulatý dezert.

Moscatel je typickým vinařským produktem z okolí Lisabonu. Toto dolihované víno pochází z odrůdy Moscatel de Setúbal, která se pěstuje poblíž stejnojmenného města. Raritou je potom odrůda Moscatel Roxo, které se věnuje pouze malý počet vinařů (CerFis wines, 2022).

4.3.4 Alentejo

Rozlehlé pláně plné zeleně na severu, uprostřed nekonečná pšeničná pole, nedotčené pláže na divokém pobřeží (visit Portugal, 2022a). To je Alentejo, jeden z pěti kontinentálních regionů, který zabírá více než třetinu rozlohy země, zároveň zde sídlí pouze něco přes desetinu obyvatelstva (Symington, 2005). Turismo do Alentejo (2022b) charakterizuje region jako otevřený prostor, který jako by neměl konec. Nabízí pohled na venkovskou architekturu v podobě bílých domů i středověké hrady, zachoval si hodnoty jako kvalitní životní prostředí, klid, svobodu a svěží vzduch. Život v tomto regionu je obecně považován za pomalejší. Jak uvádí web CerFis wines (2021a), Portugalci údajně vtipkují na toto téma a říkají, že v Alentejo mají tři rychlosti: pomalu, ještě pomaleji a stop. Alentejo je kraj vinné

révy, korkových dubů, olivovníků a květinových luk. Od otevřených plání, přes divoké hory, písčité pláže, rozlehlá jezera až k zemědělským polím, to všechno formuje rozmanitý kraj ležící mezi řekou Tejo a jižním pobřežím Algarve (Turismo do Alentejo, 2022e).

Gastronomie

Podle Turismo do Alentejo (2022d) je region známý pro svou vynikající gastronomii a středomořské kulinářské tradice. Odhaduje, že místní kuchyni ovlivnilo středomořské klima, římské a maurské dědictví, stejně tak věk zámořských objevů. Kuchyni nejčastěji tvoří polévky, maso, ryby a chléb (CerFis wines, 2021a). Pokrmy se pak dochucují olivovým olejem a koriandrem (Turismo do Alentejo, 2022c). Předkrmy se skládají z místních sýrů, sušené šunky a oliv. Regionální jídla se vaří všude, od malých taveren po luxusní restaurace s šéfkuchaři. Na ochutnání toho nejlepšího z regionu doporučuje Turismo do Alentejo (2022c) tradiční podniky s rodinným přístupem a dostupnými cenami.

Typická polévka nazývaná açorda nebo sopa alentejana je vývar, ve kterém leží namočený chléb a sázené vejce. Dochucuje se česnekem, koriandrem a olivovým olejem. Web Turismo do Alentejo (2022a) přezdívá polévku jako Alentejo v misce. Odůvodňuje to právě jejími ingrediencemi, kterými jsou typický místní chléb, olivový olej jako jeden z nejlepších regionálních produktů a koriandr, který se používá téměř výhradně v Alentejo.

Pão alentejano je druh regionálního pšeničného chleba, používá se často jako příloha nebo se přidává přímo do pokrmů.

Stejně jako ve středním regionu, tak i v Alentejo se vyrábí mnoho sýrů. Základem je zpravidla ovčí mléko, běžné je i kozí. Známé druhy sýrů jsou Évora, Nisa a Serpa (Turismo do Alentejo, 2022f).

Bifana je portugalský sendvič složený z křupavé housky plněné proužky vepřového masa. Přestože maso bývá ochucené bílým vínem, k sendviči se nejčastěji pije pivo. Bifana je u Portugalců populárním občerstvením k alkoholu v pozdních večerních hodinách nebo rychlým obědem během dne. Předpokládá se, že pochází

z městečka Vendas Novas v Alenteju, Cave (2017) však zmiňuje existenci několika regionálních variací tohoto sendviče. Na jihu a v Lisabonu se dochucuje hořčicí, zatímco na severu přidávají mnohem propracovanější omáčku smíchanou z česneku, olivového oleje bílého vína a dalších ingrediencí. Cave (2017) poukazuje na velkou popularitu bifany v zemi, díky čemuž řetězec McDonald's přišel s vlastním sendvičem McBifana, některé restaurace se jej snaží inovovat přidáním dalších přísad a na festivalech se dokonce objevují food trucky, které z bifany dělají street food.

Migas se objevuje na jídelním lístku většiny restaurací v Alentejo. Jedná se o chlebovou nádivku ochucenou bylinkami, základ tvoří opět chléb pão alentejano. Nádivka se doplňuje o vepřové maso.

Ensapado de borrego je místní specialita. Název znamená dušené jehněčí, to se podává na krajíc chleba, který se nasákne šťávou z masa.

Carne de porco à alentejana je jedno z nejproslulejších jídel v regionu. Vyznačuje se netradiční kombinací vepřového masa a škeblí. Černé vepřové, které pochází z iberských prasat, se většinou marinuje v bílém víně a následně smaží dozlatova. Nakonec se přimíchají škeble a brambory.

Cozido de Grão je směs dušeného masa, které může být jehněčí, vepřové nebo hovězí, cizrny, klobás a zeleniny.

4.3.5 Algarve

Algarve je proslulé svými písčítými plážemi táhnoucími se po celé délce jižního pobřeží. Stává se proto oblíbeným místem Portugalců i zahraničních návštěvníků pro trávení dovolené u moře. Na své si tu přijdou i milovníci golfu, v Algarve se nachází desítky golfových hřišť, které se krásně propojují se slunečným počasím (visit Portugal, 2022b). Písčité zátoky se střídají s malebnými jeskyněmi, které přímo vybízejí k prozkoumání na loďkách. Mys Cabo de São Vicente, jihovýchodní roh celého evropského kontinentu, byl ve středověku pokládán za konec světa, informuje Symington (2005). Tomu podle něj nasvědčují šedesátimetrové útesy nad bouřlivým Atlantským oceánem, který obklopuje mys téměř ze všech stran.

Oceánské vody jižně od Algarve jsou naproti tomu klidné a v porovnání se západním portugalským pobřežím také teplejší.

Gastronomie

Středomořská strava v Algarve je podle webu visit Algarve (2022) kombinací tradičních receptů s moderními trendy a postupy. Jako hlavní pilíře uvádí jednoduchost, autenticitu a kvalitu. Zakládá se na čerstvých lokálních surovinách. Obyvatelé pobřeží upřednostňují mořské plody, sardinky, makrely nebo tuňáka, naopak omezují konzumaci červeného masa. Silné postavení má olivový olej a luštěniny. Díky teplému podnebí se v Algarve daří mnoha druhům ovoce, Symington (2005) zdůrazňuje ryngle, citrusy, fíky, pomeranče a jahody. Ve vnitrozemí Algarve dominují šunky a klobásy, cizrna, fazole a vepřové, jehněčí nebo maso z divočáka.

Portugalci jedí často pokrm, který by se dal přeložit jako rybí guláš. Konkrétní přísady se liší v závislosti na regionu. Jde o jídlo připravované ve velkém hrnci ze směsi ryb, mořských plodů a koření. Do některých se přidává víno, do jiných pouze voda. V některých jsou brambory, v jiných batáty, v dalších ani jedno. V Algarve existují desítky různých variant těchto pokrmů, nejznámější je však cataplana a caldeirada.

Základem pro pokrm cataplana jsou škeble dušené v olivovém oleji. Připravují se ve speciální, původně měděné pánvi nesoucí stejný název, kde se společně s paprikami, cibulí, rajčaty a kořením uzavřou a izolují od vzduchu.

Caldeirada patří k oblíbeným pokrmům na pobřeží, podobá se předchozí cataplaně. Jde o směs několika druhů ryb, plátků rajčat a cibule.

Atum de cebolada je pokrm tvořený marinovaným steakem z tuňáka dušeným s opečenou cibulkou. Podává se s brambory nebo hranolky.

Sardinhas assadas jsou sardinky grilované na dřevěném uhlí. Jde o běžný pokrm především v přímořských oblastech.

Morgadinho patří k tradičním sladkostem v regionu. Kopulovité koláčky jsou vyrobeny z mandlové pasty a naplněné sladkými nitěmi z malabarské tykve, nakonec jsou pokryty bílým fondánem se stříbrnou cukrovou kuličkou na vrcholu.

Místní sladkou specialitou jsou také fíky, které se plní mandlemi a čokoládou. Jinou variantou jsou zploštělé fíky sušené v troubě.

Amarguinha je tradiční mandlový likér. Konzumuje se jako aperitiv, digestiv nebo se používá pro míchání koktejlů. Obsah alkoholu bývá okolo 20 %.

Medronheira je silná ovocná pálenka vyráběná z plodů planiky. Obsah alkoholu se může lišit, často obsahuje 48 %. Až do 21. století rostly stromy planiky samovolně, plody sbírali pouze místní farmáři, a proto se medronheira nedala zakoupit běžně v supermarketech (Wikipedia, 2022c).

Díky vysokému počtu slunečných dní a nízkým rozdílům teplot se v Algarve daří vinné révě. Bílá i červená, sladší i silnější, místní vína se skvěle pojí se zdejší kuchyní (visit Algarve, 2022). S rostoucím rozvojem vinařství v jižním regionu se rozrůstá také nabídka vinařských stezek, které přitahují návštěvníky za poznáním vína i gastronomie (visit Algarve, 2022).

4.3.6 Madeira

Madeira je jedním ze dvou autonomních regionů Portugalska, leží v Atlantském oceánu 978 km jihozápadně od Lisabonu (Site oficial do Turismo da Madeira, 2022d). Souostroví je tvořeno hlavním ostrovem Madeira, menším ostrovem Porto Santo, ostrovy Desertas a ostrovy Selvagens. Většina obyvatel žije na Madeiře, především v oblasti hlavního města Funchal, ostrovy Desertas i Selvages jsou neobydlené. Díky své geografické poloze mají ostrovy příjemně teplé počasí po celý rok. Ostrov Madeira má velmi členitý terén, jeho tři nejvyšší vrcholy přesahují nadmořskou výšku 1800 m (Site oficial do Turismo da Madeira, 2022b). Dvě třetiny regionu s azurovým mořem a smaragdově zelenou vegetací jsou chráněné oblasti (visit Portugal, 2022g). Unikátní přírodní dědictví v podobě lesa Laurisilva je zapsáno na Seznamu světového dědictví UNESCO (UNESCO World Heritage Centre, 2022a). Návštěvníky přitahují písčité i kamenité pláže, obzvláště atraktivní je potom

pláž Seixal s tmavým pískem. Typické pro Madeiru je množství přírodních bazénů vytvořených lávou, jako nejznámější jmenuje Symington (2005) jezírka nacházející se v Porto Moniz. Zmiňuje také unikátní madeirské zavlažovací kanály nazývané levády, podél kterých vedou pěší turistické trasy.

Gastronomie

Základ madeirské kuchyně tvoří ryby, které se loví okolo ostrova každý den (Indra, 2007). Walterová (2022b) popisuje početné zastoupení exotických druhů ovoce, které díky mírnému subtropickému klimatu dozrává až třikrát ročně. Jmenuje marakuju, guavu, granátové jablko nebo papáju. Z mořských plodů potom uvádí chobotnice, kuželnatky a vilejše.

Lapas označuje pokrm tvořený kuželnatkami, jediným druhem měkkýšů na Madeiře. Podávají se přímo na pánvičce s kousky citrónu.

Bolo de mel je medový dort charakteristický pro Madeiru. Má kulatý tvar a vyrábí se ze třtinového medu, koření a vína Madeira, na vrchu se posype mandlemi a ořechy. Peče se na začátku prosince, proto bývá spojován s vánočním obdobím. Zajímavostí však je, že vydrží celý rok (Site oficial do Turismo da Madeira, 2022a).

Espada je název pro černé podlouhlé ryby žijící v hloubkách až 2 000 m, které však v noci vyplouvají až o 1 000 m výš, proto je možné je ulovit (Indra, 2007). Jsou rybí specialitou místní kuchyně. Jejich maso je jemné a téměř bez kostí. Podávají se například se sladkými bramborami nebo smaženými banány.

Hovězí špíz espetada je dalším typickým jídlem Madeiry. Kousky hovězího masa se obalí v česneku, soli a másle, následně se grilují. V některých restauracích na ostrově se špízy zavěšují na kovové háky umístěné přímo na jídelních stolech, aby si zákazník mohl maso stahovat na talíř sám.

Cozido madeirense je místní verze pokrmu Cozido ã portuguesa. V jednom hrnci se společně dusí vepřové maso, klobásy a několik druhů zeleniny. Obvyklou přílohou je kuskus.

Víno Madeira se stalo symbolem madeirské gastronomie. Podle Site oficial do Turismo da Madeira (2022c) existují historické záznamy dokazující, že se začalo

vyrábět jen pár let po objevení ostrova. Web dále vysvětluje, že spojení madeirské půdy s místním klimatem, druhem vinné révy a jedinečným výrobním procesem dalo vzniknout unikátnímu vínu Madeira. Zmiňuje existenci více než 30 odrůd, zatímco suché víno Sercial se hodí jako aperitiv, středně suché Verdelho se doporučuje k jídlu, červená odrůda Malvasia je se svou sladkou chutí ideální k dezertům. Nejlepší vína zrají v sudech i dvě desítky let (Portugal Shop, 2022c). Vyšší procento alkoholu v rozmezí 17-21 % je způsobeno dolihováním, podobně jako u portského, Madeira je však v porovnání více kořeněná a méně ovocná (CerFis wines, 2020).

Poncha je dalším madeirským nápojem. Tento silný alkoholický nápoj se připravuje z destilátu z cukrové třtiny, cukru, medu a pomerančové šťávy. Místní bary ji připravují vždy čerstvou, může mít až 60 % alkoholu.

4.3.7 Azorské ostrovy

Druhá autonomní oblast Portugalska, souostroví Azory, se nachází v Atlantském oceánu poblíž Středoatlantského hřbetu. Podle Symingtona (2005) se vulkanická činnost významně podílela na tvarování povrchu ostrovů, zanechala zde mnoho propadlých kráterů připomínajících měsíční krajinu. Devět sopečných ostrovů se dělí na tři skupiny, východní, centrální a západní. Symington (2005) informuje, že východní Santa Maria s písčitymi plážemi a svahy pokrytými vinicemi byla prvním objeveným ostrovem. Web visit Portugal (2022c) popisuje hlavní ostrov São Miguel jako ostrov typický množstvím kráterů, gejzírů a horkých termálních jezírek. Dále uvádí, že v okolí centrální skupiny lze pozorovat velryby a delfíny, nacházejí se zde také dvě památky zapsané jako kulturní dědictví na Seznamu UNESCO – město Angra do Heroísmo a vinařská krajina na ostrově Pico. Doplňuje, že také na východní dvojici ostrovů se nachází několik kráterů, vodopádů a jezírek.

Gastronomie

Charakter azorské kuchyně je podle Walterové (2022a) určen především izolací ostrovů. Vaří se z místních surovin, které jsou poskytovány pastvinami a oceánem. Základními prvky jsou opět ryby a mořské plody, mezi nimi sušená treska

(bacalhau), tuňák, chobotnice nebo vilejši. Dále se připravuje vepřové a hovězí maso, zelenina nebo mléko a sýry. Běžné je i exotické ovoce, jmenovitě marakuje, kdoule, kvajáva nebo speciální druh ananasu. Místní kuchyně se velmi podobá portugalské kuchyni, některé pokrmy jsou připravovány v odlišných variacích. Zároveň má každý z ostrovů své vlastní tradiční pokrmy.

Také Azory mají svou vlastní podobu pokrmu cozido. Místní cozido das Furnas je opět tvořeno hovězím, vepřovým a kuřecím masem, klobáskami a zeleninou. Jedinečná je však jeho příprava. Ve městě Furnas je zvykem dát hrnec do země, která má díky horkým vřídům teplotu okolo 60 °C, cozido se takto vaří až sedm hodin (Walterová, 2022a).

Queijadas z vesnice Vila Franca do Campo jsou tradiční azorské koláčky. Základ tvoří mouka, mléko, žloutky a cukr. Podobně jako pastéis de nata pochází z kláštera a jejich recept je udržován v tajnosti (Walterová, 2022a).

Nejlepší portugalské sýry pochází právě z Azorských ostrovů, každý ostrov má svůj vlastní druh. Vyhlášený je Queijo de São Jorge (sýr z ostrova São Jorge), který je jemně pikantní. Oblibě se těší i polotvrdý Queijo de São Miguel (sýr z ostrova São Miguel), který má smetanovou chuť.

Na ostrovech se pěstuje také speciální odrůda ananasu, která vlastní značku chráněného produktu EU (Walterová, 2022a). Jsou menší a sladké, vyrábí se z nich likéry, džemy nebo omáčky.

Ostrov São Miguel je jediným místem v Evropě, kde doposud fungují čajové továrny (Walterová, 2022a). Produkuje se zde černý a zelený čaj, mezi nimi se rozlišuje několik druhů, například Orange pekoe, Pekoe a Broken Leaf (Walterová, 2022a).

Vinice na Azorách jsou naprosto unikátní, zdejší víno se totiž pěstuje na svazích lávové půdy v mírném vlhkém klimatu. Vinice bylo nutné ochránit před vlivem Atlantiku, proto jsou obestavěny zdmi z lávových kamenů. Certifikovanými vinařskými oblastmi jsou ostrov Graciosa, oblast Biscoitos na ostrově Terceira a především ostrov Pico, kde byla tato jedinečná vinařská políčka zapsána na

Seznam světového dědictví UNESCO (Visit Azores, 2020). Vyrábí se zde bílá, červená i likérová vína, převažují odrůdy Arinto dos Açores a Verdelho (CerFis wines, 2021b). Azorská vína charakterizuje web CerFis wines (2021b) jako mineralizovaná a slanější, což je způsobeno vlivem oceánu.

4.4 Gastronomické atraktivity

Jak již bylo zmíněno v kapitole 3.4.4., cílem účastníků gastronomického cestovního ruchu nemusí být pouze jídlo samotné a jeho ochutnání v restauraci. Lákadly těchto návštěvníků mohou být nejrůznější gastronomicky zaměřené festivaly, gastronomická muzea nebo samotné výroby jednotlivých produktů. V neposlední řadě jsou to také farmářské trhy, kde návštěvníky přitahují čerstvé produkty zpravidla od menších místních dodavatelů, za které jsou ochotni zaplatit i vyšší cenu.

4.4.1 Svátky a festivaly

Gastronomické svátky a festivaly oslavují jídlo. Přitahují návštěvníky z okolí i vzdálenějších míst, kteří přijíždějí s cílem vychutnat si regionální kulinářské produkty. V tabulce jsou zaznamenány některé z portugalských událostí zaměřených na gastronomii.

Název akce	Termín konání	Místo	Popis
Festa das Chouriças	polovina ledna	Loulé, Algarve	Festival klobás, na počest ochránce zvířat São Luis
Festa do Queijo Serra da Estrela	polovina března	Oliveira do Hospital, Střední Portugalsko	Festival sýrů Serra da Estrela
Essência do Vinho	přelom března a dubna	Porto, Severní Portugalsko	Festival vína

Festival Internacional de Chocolate	přelom března a dubna	Óbidos, Střední Portugalsko	Festival čokolády
Festa do Alvarinho e do Fumeiro	konec dubna	Melgaço, Severní Portugalsko	Festival regionálního vína a uzenin
Festival do Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas	konec května	Benavente, Alentejo	Festival rýže (propagace regionu)
Festival da Truta/Rota da Sidra	konec května	Santana, Madeira	Festival pstruhů a cideru
Festival Rota do Atum	začátek června	Porto Santo a Funchal, Madeira	Festival tuňáka
Festa de Santo António	13. červen	Lisabon	Svátek sv. Antonína, patron města, slavnost sardinek
10 Fest Açores	konec června	Ponta Delgada, São Miguel, Azory	Gastronomický festival, 10 dní a 10 šéfkuchařů
Silves Beer fest	polovina července	Silves, Algarve	Pivní festival
Lagos Food Fest	polovina července	Lagos, Algarve	Food festival, street food
Festa dos pescadores da Arrifana	konec července	Porto da Arrifana, Algarve	Festival rybářů
Festival do Marisco	polovina srpna	Olhão, Algarve	Festival mořských plodů
Festa do Vinho	přelom srpna a září	Madeira	Festival vína

Festival nacional de gastronomia	druhá polovina listopadu	Santarém, Alentejo	Národní gastronomický festival
Festival da Batata-doce	konec listopadu	Aljezur, Algarve	Festival batátů

Tabulka 1: Gastronomické události v Portugalsku, zdroj: vlastní zpracování

4.4.2 Muzea

Gastronomická muzea přinášejí možnost poznat blíže určitý gastronomický produkt, seznámit se s jeho historií, výrobním procesem nebo různými zajímavostmi. Také v Portugalsku se nachází několik takových muzeí, která návštěvníkům představují některé typické produkty této země.

WOW – World of Wine je komplex sedmi muzeí nacházející se ve staletých sklípcích portského vína ve Vila Nova de Gaia. Jednotlivé části se zaměřují na nejdůležitější tradice a průmyslová odvětví v Portugalsku. Vedle gastronomicky zařazených expozic, kterými jsou Zážitek s vínem, Příběh čokolády a Zážitek z růžového paláce, jsou tu také výstavy Planeta Kork, Region Porto napříč věky, Kolekce mostů a Muzeum módy a látek. Součástí komplexu je také 12 restaurací, obchody, dočasné výstavy a vinařská škola (WOW, 2022).

Museu do Pão, v překladu muzeum chleba, je jedním z nejdůležitějších muzeí v Portugalsku a největším komplexem věnovaným tomuto tématu na světě. Nachází se ve městě Seia. Kromě výstavních sálů se zde nachází obchod, restaurace nebo barová knihovna. Muzeum provozuje také různě zaměřené dočasné expozice, které však vždy mají alespoň úzkou spojitost s chlebem (Museu do Pão, 2022).

Museu da Cerveja je muzeum piva nacházející se přímo na hlavním náměstí v Lisabonu. Představuje historii piva v Portugalsku, výrobní proces, stejně jako více než 100 výrobců piva po celé zemi. Součástí muzea je také restaurace s prostornou terasou (Museu da Cerveja, 2022).

Museu Comur se nachází ve staré továrně konzervářské firmy Comur ve městě Murtoza. Expozice představují historii a rozvoj konzervářského průmyslu

v Portugalsku nebo kompletní proces výroby od příjezdu ryb po expedici (Comur, 2022).

Museu do Vinho de Alobaça je národní muzeum vína v Portugalsku, nachází se v prostorách starého vinného sklepa ve městě Alobaça. Považuje se za největší a nejucelenější muzeum s tímto zaměřením v zemi, obsahuje přes deset tisíc důležitých předmětů (Município de Alcobaça, 2022).

Museu do Peixe Seco da Nazaré je muzeum sušených ryb v pobřežním městě Nazaré. Účelem muzea je zachování tradice sušení ryb v písku na plážích v Nazaré, jelikož je součástí místní identity. Kromě vnitřní expozice zahrnuje také vnější, kde mohou návštěvníci přímo vidět sušení ryb sluncem na pláži (Center of Portugal, 2022b).

Fábrica do Chocolate je muzeum čokolády nacházející se v severním městě Viana do Castelo. Představuje původ, výrobní cyklus kakaa i čokolády, stejně tak jejich historii. V areálu se nachází také tematicky zařízený hotel s 18 unikátně designovými pokoji, provozují se zde i čokoládové terapie (Fábrica do Chocolate, 2022).

Museum of Wine and Vine je muzeum vína a vinné révy nacházející se na ostrově Madeira. Představuje madeirská vína, výrobní nástroje nebo cyklus vinné révy. Nabízí ochutnávku místních produktů, které lze zakoupit v připojené prodejně „sladkostí a tradic“ (Cultura Madeira, 2022).

Museu do Vinho se nachází na Azorských ostrovech, konkrétně na ostrově Pico. Ani zde nesmí chybět muzeum vína, které seznamuje návštěvníky s vinařskou tradicí na ostrově. Je součástí regionálního Muzea Pico, které vedle Muzea vína zahrnuje také Muzeum velrybářství a Muzeum velrybářského průmyslu (Museu do Pico, 2022).

4.4.3 Výrobní, provozy

Výrobní či provozy gastronomických produktů jsou častokrát větším lákadlem návštěvníků než muzea. Nabízejí totiž autentičtější zážitek, jelikož umožňují nahlédnout přímo pravého, nikoliv jen napodobeného výrobního procesu.

Ne všechny výroby však mají tu možnost umožnit vstup komukoliv, především kvůli bezpečnostním nebo hygienickým podmínkám.

Vinné sklepy jsou jednoznačně nejatraktivnější výrobnou a zároveň jedním z největších lákadel návštěvníků v celém Portugalsku. Portugalsko má však jednu výhodu oproti ostatním vinařským zemím. Vedle klasických vinných sklípků se zde nachází nespočet sklípků portského vína, za kterými se nejezdí nikam jinam než do hlavního města portugalského vína, do Porta. Na protějším břehu řeky ve Vila Nova de Gaia se nachází desítky výroben a sklepů všech známých značek portského. Každý z nich nabízí komentované prohlídky s ochutnávkou několika druhů portského, které lze následně zakoupit přímo ve sklípku. Mezi nejznámější výrobce patří Calém, Sandeman, Taylor's nebo Graham's.

Monterosa je portugalská značka, která se zabývá výrobou olivového oleje. Vyrábí až 5 druhů prémiového extra panenského olivového oleje, v Algarve si pěstuje vlastní olivovníky. Za svůj produkt získala firma již několik ocenění. Nabízí prohlídky olivového háje, mlýna i samotné výroby doplněné o ochutnávku (Monterosa, 2022).

Fabrica de Requeijão Massa je malý rodinný podnik na Madeiře vyrábějící typický madeirský tvaroh. Umožňuje nahlédnout do výrobního procesu nebo ochutnat výsledné produkty, ty jsou také na místě k zakoupení (Facebook, 2022).

4.4.4 Farmářské trhy

V Portugalsku se farmářské trhy nachází téměř v každém městě, dokonce i v těch menších. Patří k velmi oblíbeným mezi zahraničními návštěvníky i místními obyvateli. Lokální farmáři nabízejí čerstvé ryby a mořské plody, ovoce, zeleninu, maso, sladké i slané pečivo nebo nápoje. Není výjimkou, když se zde prodávají i jiné výrobky než potraviny, zvláště na větších trzích. Níže jsou zmíněny některé z významnějších portugalských trhů.

Mercado do Bolhão v Portu patří k nejproslulejším portugalským trhům. Funguje již od roku 1839 a je velmi oblíbeným místem turistů i místních (Portugal

the Simple life, 2021). Nabízí maso, ryby a mořské plody, ovoce a zeleninu, mléčné výrobky, pečivo, nápoje nebo květiny (Mercado do Bolhão, 2018).

Praça da Fruta je stoletý venkovní trh ve městě Caldas da Rainha, který je známý svými pestrobarevnými stánky s ovocem a zeleninou (Portugal the Simple life, 2021).

Mercado de Olhão se nachází ve stejnojmenném městě na jižním pobřeží, jeho specialitou jsou ryby a mořské plody (Portugal the Simple life, 2021).

Mercado do Livramento v Setúbalu byl v roce 2015 označen americkým deníkem USA Today za jeden z nejlepších rybích trhů na světě. Kromě ryb se zde prodává zelenina, pečivo, řemeslné výrobky nebo regionální víno (Portugal the Simple life, 2021).

Mercado dos Lavradores sídlí ve Funchalu, hlavním městě Madeiry. Mezi jeho produkty patří čerstvé exotické ovoce, zelenina, maso, spousta ryb a mořských plodů (visit Portugal, 2022h). Nesmí chybět také květiny, jejich velké množství a rozmanitost jsou pro Madeiru typické (Symington, 2005). Právě velké množství květin a ovoce dodává trhu jeho autentický barevný vzhled.

Time Out Market, známý také jako původní Mercado da Ribeira, leží v centru Lisabonu a ve své současné podobě funguje od roku 2014 (Portugal the Simple life, 2021). Desítky moderních restaurací, kiosků a barů nabízejících vše od regionálních produktů po zahraniční speciality se ukrývají pod jednou střechou spolu s tradičním trhem, kde místní prodejci nabízejí čerstvé maso, ryby, ovoce a zeleninu nebo květiny (Time Out Market Lisboa, 2022). Mimo to se zde pořádají kurzy vaření a množství hudebních i dalších kulturních akcí. Díky svému úspěchu v Lisabonu se koncept Time Out Market rozšířil do dalších světových měst, jedním z připravovaných sídel je také Praha, kde by se měl trh otevřít v roce 2025 (Time Out Market, 2022).



Obrázek 11: TimeOut Market Lisboa, zdroj: Tuul a Bruno Morandi, 2018

4.5 Portugalská gastronomie v České republice

Tato část práce se zabývá analýzou restaurací s portugalským zaměřením na českém trhu. V České republice byly nalezeny pouze dvě taková zařízení. Obě byla charakterizována z hlediska jejich prostoru, produktové nabídky a autentičnosti. Informace byly získány analýzou webových stránek zařízení a vlastním pozorováním. Následně bylo provedeno porovnání obou podniků podle nástrojů rozšířeného marketingového mixu (8P).

4.5.1 Oliveira – wine, tapas, market

Adresa: Čermáková 1231/4, Praha 2 – Vinohrady

Otevírací doba: úterý–pátek: 16:00-23:00

sobota: 14:00-23:00

neděle, pondělí: zavřeno

Web: <https://www.oliveira.cz/>



Obrázek 12: Oliveira logo, zdroj: Oliveira, 2022

Oliveira je rodinná restaurace na pražských Vinohradech zaměřená na portugalskou kuchyni a její delikatesy. Autentičnost jí zajišťuje dovoz produktů přímo z portugalských regionů, stejně tak její majitel, rodilý Portugalec. Základními produkty jsou vína a tapas z portugalských pochutin. Název Oliveira zřejmě vznikl od portugalského majitele restaurace Fábria Oliveiry.

Prostor

Restaurace je prostorná, rozkládá se na dvou podlažích. U vstupu se nachází bar, kde probíhá příprava nápojů. Většina stolů se nachází o patro níž. Za příznivého počasí je venku před restaurací v provozu zahrádka. Prostor je vyzdoben portugalskými dlaždicemi azulejos. Ve spodním patře stojí rozměrná vinotéka plná desítek portugalských vín. Schodiště lemují zarámované fotografie z Portugalska. Zdi v prvním patře dominuje jednoduchý náčrt země včetně ostrovů a významných měst.

Nabídka

Jednotlivé produkty menu nesou názvy v portugalštině, jsou však doplněny také o český popis. Rozsáhlá nabídka nápojů začíná teplými nápoji, několika druhy kávy, čaje, nechybí horká čokoláda, svařené víno a grog. Nealkoholické nápoje tvoří voda, několik druhů lahvových limonád, džusy a domácí limonády. Pivo zastupují

dvě typické portugalské značky, Super Bock a Sagres, k dispozici je také čepované české pivo Únětice nebo nealkoholické pivo. Specialitou je nápoj panaché, který kombinuje v poměru 1:1 pivo a sprite. Jeho známější varianta radler vzniká smícháním piva a citrusové limonády, zpravidla obsahuje nižší procento alkoholu. V portugalském podniku rozhodně nesmí chybět portské víno, zde jsou zastoupeny téměř všechny jeho druhy – ruby, tawny, datované tawny (10, 20, 30 let), LBV, bílé i růžové. Dalším speciálním druhem z nabízených vín je muškátové víno, víno z Madeiry nebo portugalské likérové víno jeropiga. Sangria je v Portugalsku velmi oblíbeným nápojem, proto v nabídce také nemůže chybět. Následuje výběr tří míchaných koktejlů a několik zástupců tvrdého alkoholu. Nápojový lístek zakončuje výběr 60 červených a bílých vín z pěti portugalských regionů.



Obrázek 13: Ovčí sýr rozpečený v troubě, zdroj: Oliveira, 2022

Jídelní lístek zahrnuje celou řadu pokrmů, které se harmonicky doplňují s nabídkou vín. Oliveira podává především drobnější pochoutky, nejedná se o velké hlavní chody jako v běžných restauracích. To přináší výhodu ve formě možnosti ochutnat více různých pokrmů. Mezi předkrmy se objevují olivy marinované v olivovém oleji nebo typická portugalská luštěnina lupina. Polévka se mění vždy

podle denní nabídky. Ryby jako podstatná část portugalské gastronomie se podávají buď marinované v olivovém oleji nebo ve formě paštiky, nabízeny jsou mimo jiné sardinky, treska a tuňák. Jídelnímu lístku ovšem dominuje portugalské tapas ve studené i teplé variantě. Studené je tvořeno uzeninami, kozím či ovčím sýrem, sušenou šunkou nebo bruschettou se sardinkami. Teplé tapas může obsahovat pokrmy z mořských plodů, smažené masové krometky nebo pečené papričky. Jako dezert se nemůže podávat nic jiného než typické pastéis de nata.

Služby

Oliveira nabízí pořádání větších i menších soukromých akcí, ať už se jedná o sraz s přáteli nebo firemní večírek. Kromě veřejných degustací vede sám majitel Fábio Oliveira také soukromé ochutnávky vín i jídel, doprovázené jeho zajímavou přednáškou. Pro milovníky portugalské kultury jsou pravidelně pořádány tapas večery, cestovatelská promítání z portugalsky mluvících zemí, tematické workshopy nejen pro dospělé, koncerty tradiční i jiné portugalské hudby a mnohé další zajímavé akce.



Obrázek 14: Bar, zdroj: Oliveira, 2022

Obchod

Veškeré nabízené produkty a mnohé další jsou k zakoupení přímo v restauraci nebo na e-shopu. Všechny produkty jsou dováženy přímo z Portugalska. Svě

dodavatele si v Oliveiře vybírají pečlivě, upřednostňují kvalitní a menší výrobce s osobním přístupem. V sortimentu se nachází všechny zmíněné druhy vín, káva, portugalská piva, džusy a limonády. Z pokrmů jsou to uzeniny, sýry, sušená treska, smažené masové krokety, olivový olej, konzervované ryby, marmelády a medy, olivy, lupina nebo koření a dochucovadla.

Propagace

Webové stránky restaurace obsahují krátké představení podniku, možnosti rezervace a galerii s fotografiemi podniku, pokrmů i personálu. Menu je na webu publikováno v českém a portugalském jazyce, v nápojovém i jídelním lístku jsou uvedeny ceny. Restaurace se zde také chlubí několika zmínkami v různých tištěných časopisech. Samozřejmostí jsou kontaktní údaje včetně adresy, otevírací doby, telefonního čísla a e-mailu, tyto informace jsou navíc doplněné o mapu a vlastní fotografii budovy, ve které restaurace sídlí. Webové stránky nabízejí odkazy na další sociální sítě, podnik je aktivní především na Facebooku a Instagramu.

4.5.2 ClubCafé Pessoa

Adresa: Československé armády 543, Hradec Králové

Otevírací doba: pondělí–pátek: 15:00-20:00

sobota–neděle: zavřeno

Facebook: <https://www.facebook.com/ClubCaf%C3%A9-Pessoa-217799461603382/>



Obrázek 15: ClubCafé Pessoa logo, zdroj: Facebook, 2015

ClubCafé Pessoa je klubová komunitní kavárna v Hradci Králové. Kavárnu provozuje nezisková organizace Občanské poradenské středisko, proto funguje na neziskovém principu. Název Pessoa nese po slavném portugalském básníkovi Fernandu Pessoaovi, v překladu slovo znamená osoba, což vystihuje cíl kavárny – přiblížit se člověku a propojit kavárnu s komunitou lidí. Zároveň se kavárna snaží propagovat portugalskou kulturu. V současné době je provoz omezen na dobu trvání akcí konaných v prostorech kavárny.

Prostor

Prostory kavárny nejsou příliš velké, podnik uvádí maximální kapacitu pouze 26 hostů. Malý prostor však dělá z kavárny útulné prostředí a navozuje příjemnou atmosféru. Podnik disponuje technickým vybavením potřebným pro různé události, které se zde konají. Zmiňuje internetové připojení, dataprojektor, plátno, flipchart, notebook, nechybí ani klimatizace nebo malé pódium.



Obrázek 16: ClubCafé Pessoa, zdroj: Josef K., 2020

Nabídka

Nabídka začíná čtyřmi druhy kávy, které se připravují z kávy pocházející ze třech různých zemí. Brazílii, Východní Timor a Angolu spojuje jejich minulost, všechny zmíněné země jsou bývalými portugalskými koloniemi. Kromě kávy je mezi teplými nápoji portugalská horká čokoláda nebo čaj z Azorských ostrovů. Menu pokračuje domácími limonádami, včetně jedné podávané v horké variantě.

Nealkoholické nápoje tvoří pouze džusy portugalské značky Compal a karafa vody s mátou a citrónem. Portugalského původu je také rozlévané víno, nabízí se bílé, červené a samozřejmě i portské. Nápojový lístek uzavírají portugalská piva Sagres a SuperBock.

Jídelní lístek je o něco stručnější. Nabízí dvě sladké pochoutky, portugalské plněné košíčky pastéis de nata a brazilský kokosový zákusek quindim. Jako slané pokrmy jsou nabízeny grilované bagetky s ovčím sýrem nebo krevetami, kapustová polévka caldo verde, rybí polévka podávaná v chlebu a chobotnicové tapas.

Služby

Kavárna se snaží rozvíjet tvůrčí aktivity místních obyvatel, je ideálním místem pro setkávání milovníků dobré kávy a zajímavých kulturních či kulinářských zážitků. V prostorách jsou pořádány kulturní i vzdělávací aktivity, konkrétně cestopisné i jiné přednášky, kurzy portugalštiny a angličtiny, aktivity čtenářského nebo filmového klubu, diskuzní klub, hudební večery, výstavy, workshopy, besedy a další. Současně jsou prostory nabízeny k pronájmu pro soukromé akce, v ceně je zahrnuto i využití dostupné techniky nebo obsluha.



Obrázek 17: ClubCafé Pessoa, zdroj: Facebook, 2018

Propagace

Kavárna nedisponuje vlastními webovými stránkami. Veškeré informace publikuje na své facebookové stránce, kde sdílí upoutávky na nadcházející akce i fotografie z již proběhlých událostí. Dále stránka obsahuje popis činností, které

kavárna vykonává, veškeré kontaktní informace a kompletní menu. Podnik je aktivní také na Instagramu, kde sdílí informace o nadcházejících událostech v kavárně nebo zajímavosti nejen o Portugalsku. Základní informace o kavárně jsou též k dispozici na webových stránkách Občanského poradenského střediska.

Spolupráce

ClubCafé Pessoa spolupracuje s významnými osobnostmi kultury z Hradce Králové, ale i s běžnými obyvateli města s kreativními nápady. Dále spolupracuje s místními spolky, studenty sociálních oborů, s knihovnami a kulturními středisky nebo s portugalskými dodavateli surovin a nápojů (Občanská poradna Hradec Králové, 2022).

4.5.3 Komparace podle 8P

Obě stravovací zařízení jsou níže porovnána podle nástrojů rozšířeného marketingového mixu (8P), kterými jsou produkt (product), cena (price), místo (place), propagace (promotion), lidé (people), balíčky (packaging), program (programming) a spolupráce (partnership).

Produkt

Obě zařízení se zaměřují na portugalskou kuchyni, nabídka každého z nich se však značně liší. Oliveira je restaurace, její nabídka proto zahrnuje množství jídel od předkrmů, polévek, přes teplé i studené tapas až po dezerty. Nicméně nejedná se o klasický typ restaurace s hlavními chody, koncept Oliveiry je spíše bistro, kde je hlavním produktem tapas a víno. Nabízí velký výběr pokrmů, a ještě větší výběr portugalských vín včetně portského a Madeiry. Nabídku doplňuje několik typů kávy a teplých nápojů, nealkoholické nápoje, portugalská piva, digestivy a míchané koktejly. CaféClub Pessoa je kavárna, hlavním produktem je káva ze třech různých zemí. Nabídka typů kávy je srovnatelná s Oliveirou, stejně tak doplňující nabídka nealkoholických nápojů. Oba podniky nabízejí dvě nejrozšířenější značky portugalského piva nebo džusy portugalské společnosti Compal. Kavárna také podává bílá, červená i portská vína, výběr je však výrazně menší. Jiné alkoholické nápoje kavárna v menu nemá. Co se týče pokrmů, oba podniky mají v nabídce

typický portugalský dezert, pastéis de nata. Vedle toho kavárna podává jeden další dezert a pět slaných jídel, mezi nimi typickou polévku caldo verde. Nabídka jídel v kavárně je tak opět menší oproti bistru.

Cena

Obě zařízení dováží produkty přímo z Portugalska, do ceny jednotlivých položek v menu se tak mohou promítnout dovozní náklady. Oliveira se nachází v Praze, kde jsou obecně vyšší ceny v porovnání se zbytkem České republiky. Oliveira navíc nemá konkurenci nejen v Praze, ale v celé republice, jelikož je jedinou portugalsky zaměřenou restaurací v Česku. Tento fakt dává bistru možnost nastavit si ceny podle svého uvážení. Vína v Oliveiře začínají na 284 Kč za láhev, nejdražší kousek je červené víno Callabriga za 1499 Kč. Konzervované ryby se pohybují v rozmezí 115-179 Kč, nejlevnější tapas stojí 129 Kč, nejdražší 365 Kč. Kavárna má v porovnání s bistro nižší ceny, což může být způsobeno umístěním v menším městě oproti Praze nebo principem neziskovosti podniku. Stejně značky portugalského piva jsou zde levnější o 14 Kč, káva o 10-15 Kč, pastel de nata dokonce o 20 Kč. Nejdražší pokrm v kavárně je chobotnicové tapas za 50 Kč.

Místo

Oliveira funguje ve dvoupodlažním prostoru, za teplého počasí nabízí také venkovní posezení. Vstup do bistra je bezbariérový, do nižšího podlaží ale vedou pouze schody. Dlaždice azulejos, mapa země i fotografie navozují portugalskou atmosféru. ClubCafé Pessoa má menší kapacitu než bistro, kvůli poloze v suterénu domu nemá bezbariérový přístup. Ani jeden z podniků nenabízí rozvoz jídel. Součástí bistra Oliveira je obchod s portugalskými produkty. Nakoupit je možné v obchodě přímo v bistru nebo objednat přes e-shop, objednané zboží lze doručit zákazníkovi domů kurýrní službou nebo bezplatně vyzvednout v bistru.

Propagace

Oliveira vlastní webové stránky v českém, anglickém a portugalském jazyce, kde zveřejňuje popis restaurace, kompletní menu, nabízené služby a fotografie podniku i jídel. Provozuje také účet na Instagramu, aktivita je však omezená na

maximálně dva příspěvky za měsíc. O něco aktivnější je na Facebooku, kde sdílí především nadcházející akce konané v bistru. Kavárna webové stránky nemá, jako komunikační kanál využívá Facebook, kde sdílí nadcházející akce a fotografie z těch proběhlých. Má také účet na Instagramu, kde přidává v průměru jeden příspěvek týdně, obsahem jsou zpravidla nadcházející akce.

Lidé

Bistro provozuje rodilý Portugalec Fábio Oliveira, což se může pozitivně projevit při spolupráci s dodavateli, výběru nabízených pokrmů, v celkovém konceptu podniku nebo během vinařských degustací vedených právě majitelem. Kavárnu provozuje česká nezisková organizace. Oba podniky cílí na příznivce portugalské kuchyně. Oliveira svou širokou nabídkou vín a degustacemi přitahuje milovníky dobrého vína. ClubCafé Pessoa se svými cestovatelskými přednáškami a workshopy zaměřuje na cestovatele a kreativní obyvatele města. Ani jeden z podniků se nesoustředí na děti, jelikož nemají v nabídce dětská jídla, nedisponují dětským zázemím nebo nepořádají akce pro děti.

Balíčky a program

Pozdější otevírací doba obou zařízení vylučuje možnost poledního menu. Oliveira pravidelně pořádá degustace vín, tapas večery, cestovatelská promítání, workshopy a koncerty portugalské hudby. Stejně tak ClubCafé Pessoa realizuje workshopy, nejen cestovatelské přednášky, čtenářský a filmový klub nebo jazykové kurzy. Oba podniky nabízejí možnost pořádání soukromých akcí jako jsou srazy nebo oslavy, kavárna má však v porovnání s bistro menší kapacitu. Oliveira nabízí i soukromé degustace vín a jídel nebo prostor pro firemní večírky. K zakoupení jsou také dárkové poukazy. ClubCafé Pessoa kromě prostoru poskytuje také technické vybavení pro různé semináře, porady a jiné skupinové aktivity.

Spolupráce

Oliveira spolupracuje s portugalskými dodavateli, od kterých odebírá zboží. Upřednostňuje kvalitní zboží od menších dodavatelů s osobním přístupem. Bistro také nabízí spolupráci dalším podnikům, které by mohly odebírat originální

portugalské zboží z Oliveiry. Pro své odběratele připravuje degustace produktů. Kavárna spolupracuje s dodavateli portugalských produktů. Vedle toho uvádí spolupráci s občany Hradce Králové, kteří mohou v kavárně uspořádat přednášku, dále s hradeckými spolky, vysokými školami, s knihovnami a kulturními středisky, s poskytovateli sociálních služeb a dalšími subjekty. Při porovnání obou podniků lze dojít k závěru, že partnerství bistra jsou založena na obchodním principu, zatímco nekomerční kavárna spolupracuje s občany a spolky, kterým dává možnost se prosadit.

5 Shrnutí výsledků

Cílem práce bylo analyzovat portugalskou gastronomii a zaměřit se na rozdíly mezi kuchyněmi jednotlivých regionů Portugalska. Druhým cílem bylo zjistit zastoupení portugalských restaurací na českém trhu a zhodnotit jejich nabídku. Práce měla stanovené tři výzkumné otázky, na které se snažila najít odpovědi.

Výzkumné otázky

- Jaké jsou typické znaky portugalské kuchyně?

Dominantním znakem portugalské kuchyně jsou ryby a mořské plody. Typickým znakem je také vepřové maso, oblíbenou přílohou jsou brambory nebo rýže. V jídlech se objevují klobásy a jiné uzeniny nebo dušená zelenina. Portugalsko vyrábí mnoho sýrů, především z kozího a ovčího mléka. Portugalci hodně pijí kávu, často doplněnou sladkým dezertem. Významná je produkce vína, především portského.

- Jak se odlišuje gastronomie jednotlivých portugalských regionů?

Rozdíly v gastronomii se objevují nejen mezi severem a jihem, ale také mezi pobřežím a vnitrozemím. Každý z regionů se odlišuje svými typickými jídly, nápoji i sladkostmi, postupy přípravy nebo variacemi jídel, která se objevují po celé zemi. Všechny regiony produkují svá vlastní typická vína, většina z nich vyrábí svůj vlastní druh sýra. V každém regionu se nachází alespoň jedno gastronomické muzeum a koná se gastronomický festival.

- Jaká je nabídka portugalských restaurací na českém trhu?

V České republice jsou provozována pouze dvě zařízení zaměřená na portugalskou kuchyni. Prvním z nich je bistro Oliveira nacházející se na pražských Vinohradech. Hlavní nabídku tvoří především tapas a široký výběr portugalských vín ze všech regionů. Bistro pořádá tapas večery, workshopy, cestovatelská promítání nebo degustace vín s portugalským majitelem. Druhým podnikem je klubová kavárna ClubCafé Pessoa sídlící v Hradci Králové. Provozuje ji nezisková

organizace, proto funguje na neziskovém principu. Nabízí teplé, studené i alkoholické nápoje a několik druhů občerstvení. Pořádá přednášky, workshopy kurzy portugalštiny nebo čtenářský klub.

6 Závěry a doporučení

Práce měla za cíl zanalyzovat portugalskou gastronomii a zaměřit se na její rozdílnost mezi jednotlivými regiony Portugalska. Druhým cílem bylo zjistit zastoupení portugalských restaurací v České republice a zhodnotit jejich nabídku. Oba vytyčené cíle byly splněny.

Práce se zabývala se portugalskou gastronomií, která si jednoznačně zaslouží pozornost. Zahrnuje množství jedinečných pokrmů i nápojů, které se však liší region od regionu. Rozmanitost regionů je dána především geografickou polohou, dostupnými surovinami nebo místními tradicemi. Vedle restaurací přitahují zájemce o portugalskou kuchyni také gastronomická muzea, regionální gastronomické festivaly nebo tradiční farmářské trhy.

V České republice fungují pouze dva podniky zaměřující se na portugalskou kuchyni. Prvním z nich je tapas bistro Oliveira v Praze, druhým klubová kavárna ClubCafé Pessoa v Hradci Králové. Každý z podniků má jiný koncept, současně i kvůli jejich poloze v odlišných městech je nelze považovat za vzájemnou konkurenci. Odhalenou mezeru na českém trhu je proto možné využít otevřením portugalské restaurace. Před tímto krokem by bylo vhodné provést další výzkum, který by zjišťoval, zda by byl v dané lokalitě zájem o restauraci s portugalskou kuchyní.

7 Seznam použitých zdrojů

3 evropské kulinářské destinace pro opravdové foodies. *EliteVoyage* [online]. 2021 [cit. 2022-01-27]. Dostupné z: <https://elitevoyage.com/cz/3-evropske-kulinarske-destinace-pro-opravdove-foodies/>

7 Maravilhas da Gastronomia. *7 Maravilhas de Portugal* [online]. 2022a [cit. 2022-02-24]. Dostupné z: <https://projetos.7maravilhas.pt/portfolio-items/7-maravilhas-da-gastronomia>

A Ginjinha Bar Lisbon and the Ginja Drink. *Lisbon, Portugal: a tourism guide for 2022* [online]. 2022 [cit. 2022-03-07]. Dostupné z: <https://lisbonlisboaportugal.com/Baixa-Lisbon/Ginjinha-Bar-Lisbon-Ginja-Drink.html>

Açorda à Alentejana is the Alentejo in a bowl. *Turismo do Alentejo* [online]. 2022a [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.visitalentejo.pt/en/blog/acorda-a-alentejana-is-the-alentejo-in-a-bowl/>

Alentejo. *Turismo do Alentejo* [online]. 2022b [cit. 2022-03-29]. Dostupné z: <https://www.visitalentejo.pt/en/alentejo/>

Alentejo. *Visit Portugal* [online]. 2022a [cit. 2022-03-29]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/destinos/alentejo>

Algarve. *Visit Portugal* [online]. 2022b [cit. 2022-04-01]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/destinos/algarve>

Azeitão Cheese. *Visit Lisboa* [online]. 2022a [cit. 2022-02-27]. Dostupné z: <https://www.visitlisboa.com/en/p/lisbon-flavours/specialties/azeitao-cheese>

Azores Tourism Association nominee profile. *World Travel Awards* [online]. 2022a [cit. 2022-02-17]. Dostupné z: <https://www.worldtravelawards.com/profile-35402-azores-tourism-association>

Azores. *Visit Portugal* [online]. 2022c [cit. 2022-04-06]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/destinos/azores>

- Azulejo. *Britannica* [online]. 2020 [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/art/azulejo>
- Berlenga Grande. *Wikipédia* [online]. 2020 [cit. 2022-03-29]. Dostupné z: https://pt.wikipedia.org/wiki/Berlenga_Grande
- Berlengas. *Visit Portugal* [online]. 2022d [cit. 2022-03-29]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/NR/exeres/22E9BC7B-9297-4C97-BAD4-2D6E6C6CC865>
- BÖHMOVÁ, Romana. Módní trendy v gastronomii. *Na skok v kuchyni* [online]. 2022 [cit. 2022-01-22]. Dostupné z: <https://www.naskokvkuchyni.cz/modni-trendy-v-gastronomii/>
- BUREŠOVÁ, Pavla. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie: Gastronomické služby*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-7478-498-9.
- CAVE, James. The Bifana: Portugal's Best Sandwich?. *Portugalist* [online]. 2017 [cit. 2022-03-12]. Dostupné z: <https://www.portugalist.com/bifana/>
- CENEK, Jan. Pivařův průvodce po Portugalsku. *Sardinky vs. kapři: aneb portugalský svět českýma očima* [online]. 2016 [cit. 2022-03-07]. Dostupné z: <http://portugalskysvet.blogspot.com/2016/02/pivaruv-pruvodce-po-portugalsku.html>
- Center of Portugal. *Center of Portugal* [online]. 2022a [cit. 2022-03-26]. Dostupné z: <https://www.centerofportugal.com/>
- Centro de Portugal. *Visit Portugal* [online]. 2022e [cit. 2022-03-26]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/destinos/centro-de-portugal>
- ClubCafé Pessoa. *Facebook* [online]. 2022 [cit. 2022-02-16]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/ClubCaf%C3%A9-Pessoa-217799461603382/>
- ClubCafé Pessoa. *Občanská poradna Hradec Králové* [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.ops.cz/vzdelavani/clubcafe-pessoa>

- Comur Museum. *Comur* [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.comur.com/comur-museum/?lang=en>
- Concept. *Time Out Market Lisboa* [online]. 2022 [cit. 2022-04-08]. Dostupné z: <https://www.timeoutmarket.com/lisboa/en/concept/>
- Consoada. *My Memories of Portugal* [online]. 2012 [cit. 2022-02-22]. Dostupné z: <https://mymemoriesofportugal.wordpress.com/2012/12/23/consoada/>
- Cuisine. *Turismo do Alentejo* [online]. 2022c [cit. 2022-03-23]. Dostupné z: <https://www.visitalentejo.pt/en/alentejo/culture/cuisine/>
- Declaração Oficial - 7 Maravilhas da Nova Gastronomia. *7 Maravilhas de Portugal* [online]. 2022b [cit. 2022-02-24]. Dostupné z: <https://7maravilhas.pt/declaracao-oficial-7m-nova-gastronomia/>
- Dějiny. *Portugalské Velvyslanectví v ČR* [online]. 2022 [cit. 2022-02-02]. Dostupné z: <https://praga.embaixadaportugal.mne.gov.pt/cs/o-portugalsku/dejiny>
- DONOVAN, Nicola. *Hlavní trendy v cestovním ruchu podle předpovědi Booking.com na rok 2022: Booking.com for Partners* [online]. 2021 [cit. 2022-01-29]. Dostupné z: <https://partner.booking.com/cs/click-magazine/hlavn%C3%AD-trendy-v-cestovn%C3%ADm-ruchu-podle-p%C5%99edpov%C4%9Bdi-bookingcom-na-rok-2022>
- Dry Fish Museum of Nazaré. *Center of Portugal* [online]. 2022b [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.centerofportugal.com/entity/dry-fish-museum-of-nazare#article-content>
- Economic history of Portugal. *Wikipedia* [online]. 2022a [cit. 2022-04-25]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Economic_history_of_Portugal
- Fabrica de Requeijão Massa. *Facebook* [online]. 2022 [cit. 2022-04-13]. Dostupné z: https://www.facebook.com/Fabrica-de-Requeij%C3%A3o-Massa-873857395963235/?ref=page_internal&hc_ref=PAGES_TIMELINE&fref=nf
- FERNANDES, Catarina Pereira. *The consumption of seafood in Portugal – preferences, knowledge and public perception* [online]. 2017 [cit. 2022-03-03]. Dostupné z:

<https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/30629/1/ulfc120830> tm Catarina Fernandes.pdf. Disertace. Universidade de Lisboa. Vedoucí práce Prof. Dr. Henrique Cabral.

Food. *Turismo do Alentejo* [online]. 2022d [cit. 2022-03-22]. Dostupné z: <https://www.visitalentejo.pt/en/motivations/food/>

Ginjinha. *Wikipedia* [online]. 2022b [cit. 2022-03-07]. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Ginjinha>

GORLINSKI, Virginia. Fado: Portuguese music. *Britannica* [online]. 2020 [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/art/fado>

Grilled Sardines. *Visit Lisboa* [online]. 2022b [cit. 2022-02-27]. Dostupné z: <https://www.visitlisboa.com/en/p/lisbon-flavours/gastronomy/grilled-sardines>

History. *Pastéis de Belém* [online]. 2022 [cit. 2022-03-04]. Dostupné z: <https://pasteisdebelem.pt/en/history/>

Honey Cake. *Site oficial do Turismo da Madeira* [online]. 2022a [cit. 2022-03-12]. Dostupné z: <https://www.visitmadeira.com/en-gb/madeira/regional-products/honey-cake>

CHMELAŘOVÁ, Karolína. Portugalská kultura, svátky a tradice. *CK Mundo* [online]. 2022 [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/portugalsko/svatky>

Christmas Eve Supper and Midnight Mass. *Visit Portugal* [online]. 2022f [cit. 2022-02-22]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/content/christmas-eve-supper-and-midnight-mass>

INDRA, Bořivoj. *Madeira*. 2. vyd. Praha, 2007. ISBN 978-80-7316-150-7.

Instituto Nacional de Estatística. *Estatísticas do Turismo - 2020* [online]. Lisboa, 2021 [cit. 2022-02-04]. ISBN 978-989-25-0569-5. Dostupné z: https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICAC_OESpub_boui=512250061&PUBLICACOESmodo=2

International tourism, number of arrivals - Portugal. *The World Bank* [online]. 2022 [cit. 2022-02-04]. Dostupné z:

<https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.ARVL?locations=PT>

Introduction. *Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.* [online]. 2022 [cit. 2022-03-06]. Dostupné z: <https://www.ivdp.pt/en/wines/port-wines/introduction/>

Jaká jídla ochutnat v Portugalsku a na Madeiře?. *ERV Evropská pojišťovna* [online]. 2021 [cit. 2022-03-02]. Dostupné z: <https://www.ervpojistovna.cz/cs/jaka-jidla-ochutnat-v-portugalsku-na-madeire>

KOTÍKOVÁ, Halina. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-802-4746-036.

Laurisilva of Madeira. *UNESCO World Heritage Centre* [online]. 2022a [cit. 2022-04-05]. Dostupné z: <https://whc.unesco.org/en/list/934>

Leitão à Bairrada. *Cozinha Tradicional* [online]. 2015 [cit. 2022-02-26]. Dostupné z: <https://www.cozinhatradicional.com/leitao-da-bairrada/>

Madeira Island. *Site oficial do Turismo da Madeira* [online]. 2022b [cit. 2022-04-05]. Dostupné z: <https://www.visitmadeira.com/en-gb/madeira/madeira>

Madeira Tourism Board nominee profile. *World Travel Awards* [online]. 2022b [cit. 2022-02-17]. Dostupné z: <https://www.worldtravelawards.com/profile-32572-madeira-tourism-board>

Madeira Wine. *Site oficial do Turismo da Madeira* [online]. 2022c [cit. 2022-03-10]. Dostupné z: <https://www.visitmadeira.com/en-gb/madeira/regional-products/madeira-wine>

Madeira. *Site oficial do Turismo da Madeira* [online]. 2022d [cit. 2022-04-05]. Dostupné z: <https://www.visitmadeira.com/en-gb/madeira>

Madeira. *Visit Portugal* [online]. 2022g [cit. 2022-04-05]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/destinos/madeira>

Medronho. *Wikipedia* [online]. 2022c [cit. 2022-03-21]. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Medronho>

Mercado do Bolhão. *Mercado do Bolhão* [online]. 2018 [cit. 2022-04-08]. Dostupné z: <http://www.mercadobolhao.pt/pt/mercado/espacos>

Mercado dos Lavradores. *Visit Portugal* [online]. 2022h [cit. 2022-04-08]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/content/mercado-dos-lavradores>

Monterosa. *Monterosa* [online]. 2022 [cit. 2022-04-13]. Dostupné z: <https://www.monterosa-oliveoil.com/en/>

Museu da Cerveja [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.museudacerveja.pt/?lang=en>

Museu do Pão [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.museudopao.pt/en/>

Museu do Pico. *Museu do Pico* [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <http://www.museu-pico.azores.gov.pt/museu/>

Museu do Vinho. *Município de Alcobaca* [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.cm-alcobaca.pt/pt/2735/museu-do-vinho.aspx>

Museum of Fábrica do Chocolate. *Fábrica do Chocolate* [online]. [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.fabricadochocolate.com/en/Menu/Museum.aspx>

Museum of Wine and Vine. *Cultura Madeira* [online]. 2022 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://cultura.madeira.gov.pt/en/museum-of-wine-and-vine.html>

Nature. *Turismo do Alentejo* [online]. 2022e [cit. 2022-03-30]. Dostupné z: <https://www.visitalentejo.pt/en/alentejo/nature/>

Objevte s námi ospalý region Alentejo. *CerFis wines* [online]. 2021a [cit. 2022-03-30]. Dostupné z: <https://www.cerfis.cz/blog/objevte-s-nami-ospaly-region-alentejo/>

Oliveira: *Wine Tapas Market* [online]. 2022 [cit. 2022-02-15]. Dostupné z: <https://www.oliveira.cz/>

O'MAHONY, Barry. Designing Attractive Food Tourism Experiences. *Hospitality News & Business Insights by EHL* [online]. [2018] [cit. 2022-01-28]. Dostupné z: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/food-tourism>

Overview. *Turismo de Portugal* [online]. 2021 [cit. 2022-02-04]. Dostupné z: [https://www.turismodeportugal.pt/en/Turismo Portugal/visao geral/Pages/default.aspx](https://www.turismodeportugal.pt/en/Turismo%20Portugal/visao_geral/Pages/default.aspx)

PALATKOVÁ, Monika. *Marketingový management destinací: strategický a taktický marketing destinace turismu, systém marketingového řízení destinace a jeho financování, řízení kvality v destinaci a informační systém destinace*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3749-2.

PALATKOVÁ, Monika. *Místní, národní a mezinárodní marketing destinace* [online]. Praha, 2007. [cit. 2021-10-30]. Dostupné z: http://www.mmr.cz/getmedia/972b6eef-d405-4fac-906c-7de59435c861/getfile8_3.pdf

Parque das Nações. *Visit Portugal* [online]. 2022ch [cit. 2022-03-12]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/NR/exeres/6249EEFA-1F9A-4037-A40B-6CC2129D5288>

Pastéis de Belém: A Taste of History. *Lisbon Guru - Travel Guide* [online]. 2016 [cit. 2022-03-04]. Dostupné z: <https://www.lisbonguru.com/pasteis-belem-taste-history/>

Population, total - Portugal. *The World Bank* [online]. 2020 [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://data.worldbank.org/indicator/SP.POP.TOTL?locations=PT>

Porto and the North. *Visit Portugal* [online]. 2022i [cit. 2022-03-24]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/destinos/porto-e-norte>

Portugal - Architecture. *Britannica* [online]. 2021a [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Portugal/Architecture>

Portugal - Daily life and social customs. *Britannica* [online]. 2021b [cit. 2022-02-02]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Portugal/Daily-life-and-social-customs>

Portugal - Medieval social and economic development. *Britannica* [online]. 2021c [cit. 2022-02-02]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Portugal/Medieval-social-and-economic-development>

Portugal - Resources and power. *Britannica* [online]. 2021d [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Portugal/Resources-and-power#ref256291>

Portugal - Settlement patterns. *Britannica* [online]. 2021e [cit. 2022-02-02]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Portugal/Settlement-patterns>

Portugal - Wildlife. *Britannica* [online]. 2021f [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Portugal/Wildlife#ref23800>

Portugalská káva. *Portugal Shop* [online]. 2022a [cit. 2022-03-07]. Dostupné z: <https://www.portugalshop.cz/portugalska-kava>

Portugalská koloniální říše. *Wikipedie* [online]. 2021 [cit. 2022-04-25]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Portugalsk%C3%A1_koloni%C3%A1ln%C3%AD_%C5%99%C3%AD%C5%A1e

Portugalské vánoční tradice. *CerFis wines* [online]. 2017 [cit. 2022-02-22]. Dostupné z: <https://www.cerfis.cz/blog/portugalske-vanocni-tradice>

Portugalsko. *Wikipedie* [online]. 2022 [cit. 2022-02-02]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Portugalsko>

Portuguese Easter food: a gastronomic Easter tour of Portugal. *Idealista* [online]. 2022 [cit. 2022-02-23]. Dostupné z: <https://www.idealista.pt/en/news/lifestyle-portugal/2019/03/25/257-gastronomic-easter-tour-portugal>

Portuguese India. *Wikipedia* [online]. 2022d [cit. 2022-04-25]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Portuguese_India

Průvodce vínem z Madeiry. *CerFis wines* [online]. 2020 [cit. 2022-03-10]. Dostupné z: <https://www.cerfis.cz/blog/pruvodce-vinem-z-madeiry/>

Reserva Natural das Berlengas. *Visit Portugal* [online]. 2022j [cit. 2022-03-29]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/node/156072>

ROY, Sally a Kathleen BECKER. *Lisabon*. Praha: Marco Polo, 2015. ISBN 978-3-8297-5605-1.

Salted Cod with Chickpeas. *Visit Lisboa* [online]. 2022c [cit. 2022-02-27]. Dostupné z: <https://www.visitlisboa.com/en/p/lisbon-flavours/gastronomy/salted-cod-with-chickpeas>

SYMINGTON, Martin. *Portugalsko, Madeira a Azory*. Vyd. 3. Praha: Ikar, 2005. Společník cestovatele. ISBN 80-249-0543-4.

SYROVÁTKOVÁ, Jaroslava. *Specifické formy cestovního ruchu*. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013. ISBN 978-807-3729-271.

ŠTEFAN, Václav. Co je portské víno. *O portském.cz* [online]. 2022 [cit. 2022-03-06]. Dostupné z: <https://oportskem.cz/co-je-portske/>

Ten Wonderful Things to Eat and Drink in Portugal's Alentejo. *Turismo do Alentejo* [online]. 2022f [cit. 2022-03-23]. Dostupné z: <https://www.visitalentejo.pt/en/blog/ten-wonderful-things-to-eat-and-drink-in-portugal-s-alentejo/>

The best food markets in Portugal. *Portugal the Simple Life* [online]. 2021 [cit. 2022-04-08]. Dostupné z: <https://www.portugal-the-simple-life.com/post/best-food-markets-in-portugal>

The Regions of Portugal. *Aicep Portugal Global* [online]. 2022 [cit. 2022-03-03]. Dostupné z: <https://www.portugalglobal.pt/EN/InvestInPortugal/RegionsofPortugal/Pages/TheRegionsofPortugal.aspx>

Time Out Market [online]. 2022 [cit. 2022-04-08]. Dostupné z: <https://www.timeoutmarket.com/>

Tremoso. *Portugal Shop* [online]. 2022b [cit. 2022-03-04]. Dostupné z: <https://www.portugalshop.cz/tremoso>

Turismo de Portugal nominee profile. *World Travel Awards* [online]. 2022c [cit. 2022-02-17]. Dostupné z: <https://www.worldtravelawards.com/profile-28112-turismo-de-portugal>

Turismo do Algarve nominee profile. *World Travel Awards* [online]. 2022d [cit. 2022-02-17]. Dostupné z: <https://www.worldtravelawards.com/profile-32319-turismo-do-algarve>

UNWTO. *Global Report on Food Tourism* [online]. Madrid, 2012 [cit. 2022-01-23]. Dostupné z: https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf

VANÍČEK, Jiří a kolektiv. *Gastronomie a cestovní ruch*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2017. ISBN 978-807-5102-409.

Velikonoce v Portugalsku. *Honorární konzulát České republiky ve Faro* [online]. 2022 [cit. 2022-02-22]. Dostupné z: <https://www.farocz.org/index.php/cs/udalosti/kultura/150-velikonoce-v-portugalsku>

Vína z Azorských ostrovů. *CerFis wines* [online]. 2021b [cit. 2022-03-12]. Dostupné z: <https://www.cerfis.cz/blog/vina-z-azorskych-ostrovu/>

Vinařský region Setúbal. *CerFis wines* [online]. 2022 [cit. 2022-02-27]. Dostupné z: <https://www.cerfis.cz/setubal/>

Vinhos. *Visit Algarve* [online]. 2022 [cit. 2022-03-21]. Dostupné z: <https://www.visitalgarve.pt/en/4840/algarve-wines.aspx>

Víno Madeira. *Portugal Shop* [online]. 2022c [cit. 2022-03-10]. Dostupné z: <https://www.portugalshop.cz/vino-madeira>

WALTEROVÁ, Karolína. Kuchyně Azorských ostrovů. *CK Mundo* [online]. 2022a [cit. 2022-03-11]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/azorske-ostrovy/kuchyne>

WALTEROVÁ, Karolína. Kuchyně Madeiry. *CK Mundo* [online]. 2022b [cit. 2022-03-11]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/madeira/kuchyne>

Wine Tourism in Azores. *Visit Azores* [online]. 2020 [cit. 2022-03-12]. Dostupné z: <https://www.visitazores.com/storage/media/2022/03/folheto-enoturismo-en.pdf>

World Heritage List. *UNESCO World Heritage Centre* [online]. 2022b [cit. 2022-02-03]. Dostupné z: <https://whc.unesco.org/en/list/>

WOW: *Porto Museums* [online]. 2022 [cit. 2022-04-13]. Dostupné z: <https://wow.pt/>

ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-807-2018-802.

ŽELIEZKO, Petr a Karolína WALTEROVÁ. Portugalská kuchyně. *CK Mundo* [online]. 2022 [cit. 2022-03-01]. Dostupné z: <https://www.mundo.cz/portugalsko/kuchyne>

Zdroje obrázků

1. SACCHETTI, António. Azulejos – Palácio Pereira Forjaz. *Visit Portugal* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.visitportugal.com/en/experiencias/arte-e-cultura>
2. Lisboa – Mosteiro dos Jerónimos. *Turismo de Lisboa* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.visitlisboa.com/en/galleries/main-gallery>
3. Vinařské oblasti Portugalska. *EVinice* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.evinice.cz/o-vine/portugalska-vina-a-vinarstvi>
4. Portske víno. *Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.ivdp.pt/en/wines/port-wines/introduction/>
5. HALL, Heather. Ginja. *Ferretting Out the Fun* [online]. 2016 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: https://www.ferrettingoutthefun.com/2016/12/13/christmas-in-lisbon/img_3775-3/#main

6. Coffee Portugal. *CoffeeBI* [online]. 2017 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://coffeebi.com/2017/05/31/exploring-coffee-cafe-culture-portugal/>
7. Pastéis de Belém. *Zomato* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.zomato.com/pt/grande-lisboa/past%C3%A9is-de-bel%C3%A9m-bel%C3%A9m-lisboa>
8. 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa. *Receitas e Menus* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.receitasemenus.net/7-maravilhas-da-gastronomia-portuguesa/>
9. PORTUGUÊS, N. NUTS 2 Portugal. *Wikipedia* [online]. 2017 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:NUTS_PT_2013.png
10. Districts portugal map regional country. *VectorStock* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.vectorstock.com/royalty-free-vector/districts-portugal-map-regional-country-vector-25123539>
11. TUUL a Bruno MORANDI. *TimeOut Market Lisboa* [online]. 2018 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.foodandwine.com/news/time-out-market-united-states-miami-launch>
12. Oliveira logo. *Oliveira* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.oliveira.cz/>
13. Ovčí sýr rozpečený v troubě. *Oliveira* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.oliveira.cz/galerie?lightbox=dataItem-itfylv5s>
14. Bar. *Oliveira* [online]. 2022 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.oliveira.cz/galerie?lightbox=dataItem-itfxrcjo>
15. ClubCafé Pessoa logo. *Facebook* [online]. 2015 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/217799461603382/photos/a.217799698270025/886722848044370/>
16. K., Josef. ClubCafé Pessoa. *Mapy Google* [online]. 2020 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z: <https://www.google.com/maps/place/ClubCaf%C3%A9+Pessoa/@50.2111196,15.8307374,3a,75y,90t/data=!3m8!1e2!3m6!1sAF1QipPG5XaQOWG-eTbZgOnHOvXeLveafGaFHtuooeJS!2e10!3e12!6shttps:%2F%2Flh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipPG5XaQOWG-eTbZgOnHOvXeLveafGaFHtuooeJS%3Dw397-h298-k->

[no!7i3648!8i2736!4m7!3m6!1s0x470c2b0b6949d0e9:0xb07e6ecae41cebe
c!8m2!3d50.2112429!4d15.8306421!14m1!1BCgIgAQ?hl=cs](https://www.facebook.com/217799461603382/photos/a.376922979024362/1765086443541335)

17. ClubCafé Pessoa. *Facebook* [online]. 2018 [cit. 2022-04-17]. Dostupné z:
[https://www.facebook.com/217799461603382/photos/a.376922979024
362/1765086443541335](https://www.facebook.com/217799461603382/photos/a.376922979024362/1765086443541335)

UNIVERZITA HRADEC KRÁLOVÉ
Fakulta informatiky a managementu
Akademický rok: 2020/2021

Studijní program: Ekonomika a management
Forma studia: Prezenční
Obor/kombinace: Management cestovního ruchu – anglický
jazyk (mcr-p-a)

Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

Jméno a příjmení: **Tereza Hukalová**
Osobní číslo: **I1900459**
Adresa: **Tyršova 764, Kolín – Kolín II, 28002 Kolín 2, Česká republika**
Téma práce: **Gastronomie portugalských regionů**
Téma práce anglicky: **Gastronomy in Portuguese regions**
Vedoucí práce: **Mgr. David Chaloupský, Ph.D.**
Katedra rekreologie a cestovního ruchu

Zásady pro vypracování:

Cíl: Hlavním cílem práce je analyzovat portugalskou gastronomii se zaměřením na rozdíly v jednotlivých regionech a zjistit, jaký má vliv na cestovní ruch v Portugalsku. Vedlejším cílem práce je analyzovat nabídku portugalských restaurací v České republice.

Bakalářská práce bude nejprve charakterizovat portugalskou gastronomii. Zaměří se na tradiční jídla ve spojení s jednotlivými regiony země. Bude se věnovat také vinařství s důrazem na Portské víno. Dále zmíni události spojené s gastronomií, které mohou přilákat nejen domácí turisty. Na závěr zhodnotí nabídku portugalských restaurací v České republice.

Osnova:

1. Úvod
2. Cíl práce a metodika zpracování
3. Teoretická část
 - 3.1. Cestovní ruch
 - 3.1.1. Klasifikace cestovního ruchu
 - 3.1.2. Motivy cestovního ruchu
 - 3.1.3. Trendy v cestovním ruchu
 - 3.2. Gastronomie
 - 3.2.1. Charakteristika gastronomie
 - 3.2.2. Trendy v gastronomii
 - 3.2.3. Gastronomický cestovní ruch
4. Praktická část
 - 4.1. Portugalská gastronomie
 - 4.1.1. Portugalsko jako destinace v cestovním ruchu
 - 4.1.2. Gastronomie portugalských regionů
 - 4.1.3. Gastronomické události v Portugalsku
 - 4.1.4. Gastronomie jako motiv v cestovním ruchu
 - 4.2. Analýza portugalských restaurací v České republice
5. Shrnutí výsledků
6. Závěry a doporučení
7. Seznam použité literatury
8. Přílohy

Seznam doporučené literatury:

- BUREŠOVÁ, Pavla. Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 153 s. ISBN 978-80-7478-498-9
HESKOVÁ A KOLEKTIV, Marie. Specifické formy cestovního ruchu: Pro vyšší a odborné školy a vysoké školy. Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-948-3
KOTÍKOVÁ, Halina. Nové trendy v nabídce cestovního ruchu. Praha: Grada Publishing, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6
SYROVÁTKOVÁ, Jaroslava. Specifické formy cestovního ruchu. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013. ISBN 978-80-7372-927-1
VANIČEK A KOLEKTIV, Jiří. Gastronomie a cestovní ruch. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2017. ISBN 978-80-7510-240-9
ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. Výkladový slovník cestovního ruchu. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2

Podpis studenta:

Hukalova

Datum: 27.4.2022

Podpis vedoucího práce:

Chaloupka

Datum: 27.4.2022