

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

FILOZOFICKÁ FAKULTA

SÍŤ VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ V PETROHRADĚ

The Net of Public Consuming in Saint Petersburg

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vypracovala: Lucie Kužniarová

Vedoucí práce: prof. Ludmila Stěpanova, CSc.

OLOMOUC 2017

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a použila jen uvedené bibliografické a elektronické zdroje.

Olomouc 30. dubna 2017

podpis

Poděkování

Chtěla bych poděkovat své vedoucí bakalářské práce prof. Ludmile Stěpanové, CSc. za odborné vedení, za pomoc a rady při zpracování této práce.

.....

Lucie Kužniarová

Obsah

ÚVOD.....	5
I. TEORETICKÁ ČÁST.....	6
1 VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ	6
1.1 STRAVOVÁNÍ	6
1.2 MÍRA VYUŽITÍ SLUŽEB VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	8
1.3 VÝZNAM VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	8
1.4 FUNKCE VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	9
1.5 DĚLENÍ ZAŘÍZENÍ	10
1.6 TYPOLOGIE PROVOZOVEN	11
1.7 FORMY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	13
2 TEORIE POJMENOVÁNÍ	16
2.1 LEXIKOLOGIE – NAUKA O SLOVNÍ ZÁSOBĚ.....	16
2.2 VLASTNÍ JMÉNA – <i>PROPRIA, ONYMA</i>	17
2.3 PROBLEMATIKA PŘEKladU VLASTNÍCH JMEN.....	21
II. PRAKTICKÁ ČÁST.....	23
1 HISTORIE RESTAURACÍ V RUSKU	23
2 KLASIFIKACE NÁZVŮ PODNIKŮ VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	24
ZÁVĚR.....	39
РЕЗЮМЕ.....	41
ZDROJE	46
PŘÍLOHA Č. 1	53
PŘÍLOHA Č. 2	55
PŘÍLOHA Č. 3	57
PŘÍLOHA Č. 4	63
ANOTACE.....	64

ÚVOD

Tato bakalářská práce s názvem „Síť veřejného stravování v Petrohradě“ je věnována, jak již samotný název napovídá, občerstvovacím zařízením v Petrohradě. Cílem práce je především shromáždit názvy jednotlivých restaurací, jídelen, kaváren, barů a dalších různých veřejných stravovacích podniků, provést klasifikaci, popsat samotné podniky a motivaci jejich názvů. Jednotlivé kategorie budou komentovány.

Téma této bakalářské práce jsem si zvolila především pro jeho atraktivitu a také proto, abych zjistila, co vše může sloužit jako motivace vzniku názvu veřejných stravovacích zařízení. Pro budoucí návštěvníky Petrohradu tato práce může sloužit jako malý průzkumník známými restauračními zařízeními, nacházejícími se po celém městě.

Práce se dělí na dvě hlavní části, a to na první část teoretickou a druhou praktickou. První kapitola teoretické části vymezuje hlavní pojmy veřejného stravování. Zabývá se mírou využití služeb, významem a funkcí veřejného stravování. Dále první kapitola obsahuje dělení stravovacích zařízení, jejich typologii a popisuje formy veřejného stravování. Druhá kapitola teoretické části je věnována teorii pojmenování, lexikologii a jménům vlastním. Zabývá se dělením vlastních jmen - proprií podle ruských a českých jazykovědců. Dále jsou zde popsány funkce proprií a v neposlední řadě se kapitola zabývá teorií překlada vlastních jmen.

Praktická část je zpočátku věnována historii restaurací v Rusku a poté se zabývá vlastní analýzou excerpovaného materiálu. Celkový materiálový korpus obsahuje 43 názvů veřejných stravovacích zařízení. Hlavním zdrojem pro získání podkladů byly ruské internetové stránky. Názvy byly zařazeny do jednotlivých námi určených kategorií, které obsahují navzájem se podobající názvy podniků z hlediska jejich motivace.

Při psaní této bakalářské práce byly využity metody excerptce shromážděného materiálu, popisná a v příloze i statistická metoda.

Součástí práce jsou také loga a fotografie názvů restaurací, které jsem čerpala z ruských internetových zdrojů, stejně jako informace o jednotlivých podnicích. Tato práce je dále doplněna slovníčkem vybraných pojmů z této oblasti, slovníčkem vybraných, klasicky ruských pokrmů a také grafy.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ

Moje práce je věnována veřejnému stravování v Petrohradě, proto považuji za nezbytné zpočátku si vymezit hlavní pojmy týkající se daného tématu.

1.1 STRAVOVÁNÍ

Stravování- základní lidská potřeba, která je nezbytnou součástí zachování lidského života a zdraví jedince, pomocí potravy. Potrava dodává tělu potřebnou zásobu energie a živin, nepostradatelnou k normálnímu chodu organismu, jeho vývoji a růstu.

- **SPRÁVNÁ VÝŽIVA** – pestrost potravy s dostatečným přísunem vitamínů, minerálů a jiných stopových prvků. Vyvážená energetická hodnota, u dospělého člověka okolo 2 000 kcal za den. Zdravá životospráva má rozhodující vliv na růst a vývoj dětí a zabezpečuje člověku zdraví v dospělosti a ve stáří.
- **PODVÝŽIVA** – vzniká nedostatečným příjmem potravy, tím pádem tělu se nedostávají potřebné živiny a energie k zachování základních funkcí organismu. Podle statistiky každý 7. člověk na planetě trpí hlady. Denně na podvýživu zemře až 25 000 lidí.
- **NADVÁHA** – je způsobena vysokým obsahem tuků a cukrů v potravě. Přináší vysoké riziko onemocnění, jako například vysoký krevní tlak, vysoký cholesterol, cukrovka, DNA, infarkt, onemocnění kloubů, nespavost, impotence a mnoho dalších. Nadváhou trpí až 20% populace. 2/3 úmrtí jsou způsobeny špatnými stravovacími návyky (Mlejnková 2005: 5).

DĚLENÍ STRAVOVÁNÍ

Stravování dělíme na:

- a) **INDIVIDUÁLNÍ** – příprava pokrmů v domácnostech. Lidé, dnes většinou jen na vesnicích, si pěstují svoji zeleninu, ovoce, chovají dobytek. Ovoce, zeleninu uskladní, maso zpracují a to jim poté slouží jako vlastní zdroj potravy, ze kterého mohou pokrmy připravovat.

- b) **VEŘEJNÉ** – hlavním důvodem veřejného stravování je vliv urbanizace. Lidé se stěhují do měst, tráví mnoho času v práci, mění svůj životní styl a na přípravu pokrmů jim doma nezbývá čas, proto využívají služeb veřejného stravování v restauracích, jídelnách, rychlém občerstvení či v hostincích poskytujících navíc i zábavu a rozptýlení.

Veřejné stravování se zabývá prodejem a výrobou připravených pokrmů či polotovarů. Můžeme jej zařadit do terciárního hospodářského sektoru dané země.

Podniky veřejného stravování mohou být: restaurace, kavárny, bary, jídelny, školní jídelny, menzy, pizzerie, cukrárny, různé druhy rychlého občerstvení (fast food) nebo cateringové společnosti. Tato stravovací zařízení můžeme rozdělit na veřejné a soukromé. K soukromým stravovacím zařízením můžeme přiřadit restaurace, kavárny, bary, pizzerie, cukrárny, rychlé občerstvení a cateringové společnosti. Naopak veřejný sektor zahrnuje stravování pro děti ve školních jídelnách, pro studenty v menzách, pro vojenský personál v polních jídelnách, pro zaměstnance firem v tzv. závodních jídelnách, pro starší a nemohoucí lidi či pro pacienty v nemocnicích (tamtéž: 6 – 7).

1.2 MÍRA VYUŽITÍ SLUŽEB VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

souvisí s ekonomickou vyspělostí země, což znamená, že daný stát má vysoké HDP na člověka, velké množství obyvatel je zaměstnáno ve službách, země se orientuje na vědu a výzkum, investuje do cestovního ruchu a dopravy, má vysoký hospodářský potenciál. Mezi ekonomicky vyspělé země se obvykle neřadí ty, jejichž bohatství je založeno především na těžbě nerostných surovin, protože přitom nejsou adekvátně rozvíjeny další složky hospodářství. Mezi státy s vyspělou ekonomikou můžeme zařadit Norsko, Švýcarsko, Dánsko, Německo, USA, Austrálii nebo Kanadu. Dále se míra využití služeb společného stravování odráží od životní úrovně obyvatel, neboli od úrovně uspokojení materiálních a nemateriálních potřeb občanů dané země. Mezi další faktory ovlivňující využití stravovacích služeb řadíme sociální systém, pod kterým si můžeme představit sociální dávky, zdravotní a sociální pojištění, podporu v nezaměstnanosti, starobní důchody nebo peněžitou pomoc v mateřství. Cílem sociální politiky je vytvářet důstojné podmínky pro život občanů dané země. V neposlední řadě mezi faktory veřejného stravování řadíme i životní styl obyvatel (tamtéž: 7).

1.3 VÝZNAM VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

- a) společenský
- b) ekonomický

Pod pojmem společenský význam veřejného stravování si můžeme představit pracovní schůzky, naplánované na dobu oběda nebo večere. Schůzky s kamarády, což je další způsob trávení volného času ve stravovacích zařízeních. Pomocí stravování se ve veřejných podnicích dochází k modifikaci stravy neboli k její obměně. Stravování je diferencované, což znamená, že strava je přizpůsobena svým složením a energetickou hodnotou životnímu stylu odběratelů (školní jídelny, jídelny v nemocnicích). Navíc díky stravování se v zařízeních máme více volného času, protože nemusíme pokrmy sami připravovat. Ekonomický význam veřejného stravování zahrnuje podílení se na tvorbě HDP. Pohostinství můžeme zařadit do terciárního hospodářského sektoru a cca 2,6 % se podílí na tvorbě hrubé přidané hodnoty ČR. V neposlední řadě zahrnuje způsob a

formu stravování, vospělost a kulturu státu a dále tvoří spotřebu pro další odvětví (tamtéž: 9).

Vstupy do odvětví (2010)

Spotřeba pro další odvětví- vstup do výroby	
Potravinářský a tabákový průmysl	29,3%
Profesní, vědecké a technické činnosti a činnosti v oblasti nemovitostí	6,6%
Velkoobchod, maloobchod a opravy motorových vozidel	11,1%
Zemědělství, lesnictví a rybolov	10,9%
Ostatní odvětví	42,1%

Zdroj: ČSÚ Databáze ročních národních účtů, Tabulky dodávek a užití

1.4 FUNKCE VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

- **ZÁKLADNÍ STRAVOVACÍ FUNKCE** – upokojení základní fyziologické potřeby člověka- potřeby nasycení. Najíst se můžeme v restauracích, ve školních jídelnách, v menzách, v zaměstnaneckých jídelnách, v ústavních jídelnách, v dopravě nebo v bufetech.
- **DOPLŇKOVÁ- OBČERSTVOVACÍ** – menší občerstvení během dne, mezi hlavními jídly, které si lze zakoupit v bistrech, stánkách, automatech, kantýnách, hladových oknech či v rychlém občerstvení.
- **SPOLEČENSKO- ZÁBAVNÍ FUNKCE** – uspokojuje potřebu zábavy, trávení volného času ve společnosti, rozptýlení, pobavení, odpočinku.

Doplnění základní funkce provozovny. Bary začaly vznikat až po první světové válce, takže jejich historie je poměrně krátká (tamtéž: 10 – 11).

1.5 DĚLENÍ ZAŘÍZENÍ

a) Denní bary:

- snack bar – rychlé občerstvení
- grill bar – rychlé, hlavně grilované jídlo
- sport bar- a) pro aktivní sportovce – ve fitness
b) na sportovišti, ale pro diváky
c) moderní sport bar – lidé si sem chodí vsázet a dívat se na televizi, kde promítají různá sportovní utkání
- lobby bar – bary v hotelu
- piano bar – spíše pro bohatší a starší lidi. Místo se živou hudbou a dobrým pitím.
- restaurační bar – místo výčepu
- peach bar – umístěn na pláži
- snow (ice) bar – umístěn na sněhu, většinou u sjezdovky

b) Noční bary:

- casino bar
- music bar
- kabarety
- diskotéky
- kluby

c) Podniky specializované na nápoje :

- mléčný bar
- pивní bar
- koktejl bar
- kavárny
- čajovny
- vinárny

- d) **Restaurace, bufety**
- e) **Stravování závodní a účelové**
- f) **Školní jídelny, menzy**
- g) **Dodávka hotových jídel** (tamtéž: 10 – 11)

1.6 TYPOLOGIE PROVOZOVEN

- Podle právní normy

Restaurační zařízení se dělí podle právní normy na zařízení provozované fyzickou osobou a dále na zařízení provozované právnickou osobou, což znamená obchodní společnost, akciová společnost, družstvo či státní podnik.

- Podle vlastnického vztahu

Podle vlastnického vztahu dělíme provozovny na vlastní a na provozovny v nájmu (v užívání).

- Podle formy veřejného stravování

Základní formou veřejného stravování jsou provozovny veřejné a dále provozovny účelového stravování, pod tímto pojmem si představíme stravování ve firmách neboli závodní stravování, stravování ve školních zařízeních, což jsou školní jídelny, menzy. Dále sem patří například kantýny nebo bufety.

- Podle sortimentu

Ve členění podle sortimentu se vydělují dva typy provozoven. Pod prvním typem si představíme provozovny se širokým sortimentem pokrmů a nápojů. Sem řadíme luxusní a hotelové restaurace. Druhým typem jsou specializované provozovny, jako například pizzerie, etnické restaurace, vegetariánské restaurace, čajovny, vinárny, kavárny, bary, aj.

- Podle formy prodeje

Provozovny s obsluhou či bez obsluhy.

- Podle doby provozu

Podle doby provozu vydělujeme zařízení s celoročním provozem a provozovny sezónní, což jsou zařízení v rekreačních oblastech – kiosky na pláži nebo stánky u lyžařských vleků či předzahrádky patřící k restauracím s celoročním provozem.

- Podle lokalizace

Restaurační zařízení se nacházejí v různých lokalitách. A to ve městech, na venkově, v horách, v lázeňských komplexech.

- Podle počtu zaměstnanců

Podle počtu pracovníků se provozovny dělí na malé (0 – 19 zaměstnanců), na provozovny střední (20 – 100 zaměstnanců) a na provozovny velké (nad 100 zaměstnanců)

- Podle postavení v síti provozoven

Existují buď provozovny samostatné, nebo provozovny, které jsou součástí určitého řetězce.

- Podle stavebního charakteru

Podle stavebního charakteru rozlišujeme provozovny mobilní, lehce přestěhovatelné a provozovny stálé, se sídlem v budově.

- Podle převažující funkce

Jak už jsem výše zmínila, zařízení se dělí na provozovny s funkcí základního stravování, s doplňkovou stravovací a občerstvovací funkcí, na společensko-zábavní podniky, cateringové společnosti a výrobní provozovny.

- Podle vztahu k cestovnímu ruchu

Provozovny ve vztahu k cestovnímu ruchu se dělí na podniky s většinovým podílem turistů a na podniky, které slouží pouze místnímu obyvatelstvu.

- Podle základního zaměření provozu

Rozdělení na podniky, které vyvařují a na straně druhé podniky bez vyvařování (tamtéž: 12 – 14).

1.7 FORMY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

a) Restaurační – veřejné stravování

Veřejné stravování v restauračních zařízeních má dlouhodobou tradici. Jedná se o jednu z nejstarších živností řemeslného charakteru, se širokou škálou služeb, poskytovaných zákazníkům. Základem dobrého fungování restauračních zařízení je schopnost, zručnost a fantazie kuchaře, doplněná profesionalitou a vstřícností obsluhujícího personálu. Veřejné stravování slouží místním obyvatelům i účastníkům cestovního ruchu. Rozvíjí infrastrukturu měst a obcí v oblasti občanské vybavenosti. Charakteristickým rysem restauračních zařízení je výroba a následný prodej produktů, často kombinující se s rekreací zákazníků či s kulturními akcemi, v závislosti na klientele, ročním obdobím-sezónnosti, módních trendech a na mnoha dalších faktorech. To značně komplikuje práci všem zaměstnancům, je nutná kreativita a dostatek kapitálu, ale tyto akce přilákají mnoho nových i stávajících zákazníků (tamtéž: 19 – 20).

b) Účelové stravování

Účelové neboli hromadné stravování je určeno především mnohočetným skupinám osob, které mají společnou příslušnost k určité organizaci, instituci nebo akci. Účelové stravování má své specifické rysy. Strávníci jsou předem známi, připravovaný sortiment má užší nabídku než tomu je v restauračních zařízeních a nabídka bývá přizpůsobena klientele. Ve většině případů cena pokrmu bývá dotována dalším subjektem a tím pádem strávník neplatí plnou cenu (tamtéž: 21 – 22).

V dnešní době je nejoblíbenější a nejčastější formou účelového stravování catering - „specifická služba zákazníkům, většinou se jedná o služby gastronomického charakteru, které je možno realizovat na libovolném místě v libovolném čase“ (<https://cs.wikipedia.org>).

NEJVYUŽÍVANĚJŠÍ FORMY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

a) Stravování zaměstnanců

S rozvojem průmyslové výroby vznikla potřeba docílit co nejvyšší efektivity práce s minimální časovou ztrátou, což vedlo k zajištění stravování zaměstnanců na pracovišti. Závodní jídelny umožňují zaměstnanců uspokojit

základní potřebu nasycení přímo na pracovišti. Strava by měla mít energeticky rozlišena podle výkonů práce zaměstnanců. Pod zaměstnaneckým stravováním si můžeme představit i firemní kantýny, automaty apod.

Existují různé způsoby zajištění stravování pro zaměstnance, záleží na zaměstnavateli, jakou formu si vybere a kolik finančních prostředků je schopen vynaložit.

Dříve nejrozšířenější, ale dnes nejdražší formou zajištění stravování je vlastní kuchyně s jídelnou, provozovaná vlastními zaměstnanci. Další formou je vlastní kuchyně s jídelnou, ale provozovaná externí firmou- catering, dále dovoz jídel, smlouva s jinou stravovací organizací, do které si zaměstnanci docházejí na jídlo a poslední široce využívanou formou stravování jsou stravenky.

Výdaje za stravování zaměstnanců si může zaměstnavatel uplatnit, jako daňově uznatelný základ (Mlejnková, str. 22 – 26).

b) Stravování ve školách

Školním stravováním rozumíme zajištění základního, případně doplňkového stravování pro děti, žáky, studenty a zaměstnance školských zařízení, ve školních jídelnách a menzách. Strávníci hradí jen část skutečné ceny pokrmů. Školní stravování se řídí nutričními hodnotami a je připravováno podle receptur, aby vyhovovalo dané skupině lidí, přihlédnutím k věku a k fyzické aktivitě. Řídí se také určitým finančním rozpětím na nákup potravin. Rodičům dětí umožňuje vyšší zapojení se do pracovního procesu a také významně ovlivňuje rodinný rozpočet. Vytváří další pracovní místa a také se podílí na rozvoji dalších odvětví, jako například stavebnictví, strojírenství, potravinářský průmysl apod. Specifickým faktem školního stravování je, že jídelny nepodléhají jednomu řídicímu orgánu, ale jsou řízeny zřizovatelem. Tím může být: *stát, ministerstvo školství, kraj, obec nebo svazek obcí, církve, soukromá právnická osoba* (tamtéž: 29).

Školních jídelen je více typů, dělí se podle skutečnosti, kterou vykonávají na:

- Školní jídelny, kde dochází k výrobě i ke konzumaci jídel.
- Školní jídelny – vývařovny, zde se pokrmy pouze připravují a rozvázejí do dalších jídelen – výdejen.
- Školní jídelny – výdejny, zde dochází pouze ke konzumaci dovezených jídel, připravených ve vývařovnách (tamtéž: 27 – 31).

c) **Stravování v nemocničních zařízeních**

Nemocnice jsou nepostradatelnou součástí infrastruktury států. Svými činnostmi vytvářejí jádro zdravotnictví – důležité společenské oblasti.

V případě hospitalizace pacienta v tomto zařízení je kompletní celodenní výživa stejně důležitá jako léčba. Proto se v nemocnicích musí velmi dbát na složení stravy, protože i strava ovlivňuje proces hojení a uzdravování, učí pacienty správným stravovacím návykům a také má velký význam na psychiku nemocného.

Stravování zajišťuje:

- samostatný stravovací úsek nemocnice – v tomto případě jsou tito zaměstnanci pracovníky dané nemocnice
- dovoz již hotových jídel, připravovaných mimo nemocnici
- cateringová firma, která si pronajímá stravovací zařízení

Každá z uvedených možností má své plusy a mínusy a jen na vedení nemocnice, jakou formu stravování si vybere.

Nemocniční stravování má svá specifika. Pokrmy se připravují ve velkém množství a v široké škále rozmanitosti, dle potřeb a diet pacientů. Je zde zajišťováno celodenní stravování, včetně snídaní, svačín, obědů a večeří. Na přípravu pokrmů jsou kladeny vysoké hygienické nároky. Mimo stravování pacientů je řešeno i stravování zaměstnanců. Stravování v nemocnicích financují zdravotní pojišťovny a základní výkonovou jednotkou je „ošetřovací den“ – „койко-день“ (tamtéž: 32 – 36).

2 TEORIE POJMENOVÁNÍ

2.1 LEXIKOLOGIE – NAUKA O SLOVNÍ ZÁSOBĚ

Nauka o slovní zásobě, zvaná *lexikologie*, zkoumá obsah, formu a funkce pojmenování a jejich vzájemné vztahy. Základními pojmy *lexikologie* jsou slovo, sousloví, význam slova, které pojednávají o systémové povaze slovní zásoby, významové a formální stránce slova.

„Při zkoumání pojmenovacích jednotek se uplatňují dva základní postupy: první vychází od formy pojmenovací jednotky a zjišťuje, jaký je její význam, jaká skutečnost se jí označuje; druhý vychází od skutečnosti a zkoumá, jakými pojmenovacími prostředky jsou jednotlivé jevy označeny. Tyto postupy se nazývají *sémaziologický* a *onomaziologický*.“

Sémaziologický postup převažuje při zkoumání otázek spojených s významem slov, onomaziologickým postupem zkoumáme formy a způsoby pojmenování. Oba pohledy se však při výzkumu a popisu slovní zásoby uplatňují společně“ (Hauser 1980: 7).

Další definice lexikologie ve společné práci jazykovědců J. Filipce a F. Čermáka zní:

„Lexikologie je teorie lexikální zásoby, uskutečňuje její základní výzkum, tj. popisuje a vykládá lexikální jednotky různých typů, slova, slovní spojení a frazémy, jejich vztahy a dílčí systémy“ (Filipec – Čermák 1985: 13).

J. Filipec a F. Čermák (1985) nauku o slovní zásobě dělí na synchronní, historickou a předhistorickou (etymologii). Synchronní lexikologie zahrnuje sémaziologii, onomaziologii, úsek slovotvorný, lexikálně stylistický, zčásti frazeologii a úsek konfrontační.

Přemysl Hausera ve své knize (1980) dělí lexikologii na několik samostatných disciplín. V jiných literaturách se mohou náplně, vzájemné ohraničení a celkový počet do jisté míry lišit. P. Hauser vyčleňuje následující samostatné obory:

- **„sémaziologie, sémantika** – nauka o významu
- **onomaziologie** – nauka o pojmenování
- **frazeologie** – nauka o frazeologických jednotkách
- **etymologie** – nauka o původu slov
- **onomastika** – nauka o vlastních jménech
- **lexikografie** – nauka o slovníku“ (Hauser 1980: 7)

Lexikální zásoba je tvořena *lexémy*, což jsou slova, slovní spojení, sousloví a frazémy. Jednočlenný lexém je označován jako slovo a vícečlenný lexém jako frazém. Lexém i frazém mohou mít i více než jeden význam.

Základní jednotkou slovní zásoby je slovo. Slovo je skupina hlásek, která má v určitém jazyce zřejmý a svůj vlastní význam. Souhrn slov následně tvoří slovní zásobu daného jazyka. Slovo nezkoumá jen lexikologii, ale i v tvoření slov, tvarosloví a ve skladba. Má svou stránku zvukovou a grafickou. Jedná se tedy o jazykový útvar s komplexní povahou (tamtéž: 9).

„Funkční pojetí lexikologie a jejích úseků klade důraz na výzkum jazykových jednotek nejen ve směru forma-funkce, ale i funkce-forma, popř. formy, v nichž se funkce projevuje, popř. projevují.“ (Filipec – Čermák 1985: 88)

Onomaziologie je nazývána teorií pojmenování. „Postup od funkce k formě, popř. od obsahu k formě, je dnes nutný nejen v lexikologii. Teorie pojmenování se tradičně (a etymologicky) spojuje s pojmenovacími druhy slov.“ (tamtéž: 88)

Onomaziologie se zabývá zejména naukou o významu druhů a tvarů slov a také problematikou tvoření slov, tedy rozborem jazykového pojmenování a jejich klasifikací. „Východiskem onomaziologického výzkumu je pojem, popř. pojmový význam a jeho vztah k předmětům reality, které odráží.“ (tamtéž: 89)

2.2 VLASTNÍ JMÉNA – *PROPRIA*, *ONYMA*

Podstatná jména dělíme z hlediska existence a neexistence na konkrétní a abstraktní.

Podstatná jména konkrétní označují názvy osob, zvířat, věcí (pes, moře, hora,...) a mají hmotný charakter.

Substantiva abstraktní označují názvy vlastností, dějů, stavů (hněv, láska, moudrost,...) a jejich charakter je nehmotný.

Podstatná jména konkrétní dělíme podle druhu pojmenování na:

- Podstatná jména obecná – obecně označují osobu, zvíře, věc (právnick, pták, buk, jezero, ...).
- Podstatná jména vlastní – označují konkrétně jednu určitou osobu, určité zvíře nebo jednu určitou věc (Olomouc, Audi, Mirek, ...).

„Vlastní jména jako zvláštní druh pojmenování vznikají proto, aby plnila speciální funkce ve společenské komunikaci. Teprve zapojením proprií do jazykové komunikace vstupují do popředí jejich speciálně funkční vlastnosti, tj. úloha pojmenovat, identifikovat, diferencovat pojmenovaný objekt.“ (Šrámek 1999: 125)
Vlastní jména jsou charakterizována jako podstatná jména, která označují jednu konkrétní osobu, jedno konkrétní zvíře, místo nebo věc.

Vlastní a obecná jména se od sebe liší.

„I když se vlastní jméno opakuje a samo o sobě neoznačuje jedince nebo jediné místo, např. Jan Novák, zůstává vždy jménem určité osoby a nikdy neznamená obecně Nováka abstrahovaného z různých osob jmenujících se Novák.“ (Havránek, Jedlička 1981: 67)

ONOMASTIKA JAKO VĚDNÍ OBOR

Nauka o vlastních jménech, onomastika, je relativně samostatná věda, která se zabývá odpovídáním na otázky, proč a jak vznikla, jak se vyvíjela a jak se měnila vlastní jména. Věda se rozvinula zejména v druhé polovině 20. století, ale její kořeny sahají dále do minulosti (<http://dilka.f.sweb.cz>).

ONOMASTIKA A JEJÍ ČÁSTI

V rámci onomastiky se vydělila celá řada rozdělení.

Vlastními jmény se označují:

- Živí jedinci: lidé, zvířata, národy, kmeny, pohádkové postavy,...
- Neživé věci: názvy států, kosmických těles, souhvězdí, veřejných organizací, lidských výtvorů, ... (Šmilauer 1963: 5 – 6)

DĚLENÍ VLASTNÍCH JMEN PODLE R. ŠRÁMKA

R. Šrámek dělí vlastní jména do tří hlavních skupin, které se dále člení.

a) **Geonyma**, která zahrnují všechny třídy toponym – místních názvů a geomorfologických útvarů- útvarů pod povrchem země a kosmonym – názvů kosmický těles a útvarů na nich. Podrobnější členění toponym:

- *Oikonyma* – názvy osídlených objektů
- *Anoikonyma* – názvy neosídlených objektů

Anoikonyma se dále dělí na:

- *hydronyma* – názvy řek, moří, oceánů
- *oronyma* – názvy členění zemského povrchu - hor, pohoří, jeskyní
- *agronyma* – názvy ploch, které jsou obhospodařovány lidmi - pole, lesy
- *hodonyma* – názvy dopravních spojení - silnice, mosty
- *choronyma* – názvy světadílů a států

b) **Bionyma** jsou vlastní jména objektů, které jsou součástí sociálních vztahů. Dělí se na:

- *antroponyma* – jména, příjmení
- *pseudoantroponyma* – jména smyšlených postav
- *theonyma* – jména bohů
- *zoonyma* – jména zvířat i mytologických
- *fytonyma* – názvy rostlin

c) **Chrématonyma** zahrnují vlastní jména objektů, jevů a vztahů, vzniklých lidskou činností. Dělí se na:

- názvy výrobků
- názvy společenských institucí, společenských jevů a další

Hranice mezi jednotlivými skupinami se mohou prolínat (Šrámek 1999: 7 – 8).

DĚLENÍ VLASTNÍCH JMEN PODLE A.V. SUPERANSKÉ

Klasifikace vlastních jmen podle Superanské je velmi podrobná a rozděluje se především podle životnosti. Tím vznikají dvě velké skupiny:

1) jména živých bytostí, která se dále dělí na:

a) *antroponyma* – vlastní osobní jména, která se dále rozdělují:

- individuální (vydělující jednotlivce ze skupiny, př. Petr, Pavel)

- skupinová (jména rodinná nebo dynastická, př. Novákovi, Přemyslovci)

b) *zoonyma* – jména zvířat

- individuální (jednotlivá jména domácích i divokých zvířat)
- skupinová (jména celých skupin živočichů)

c) *mythonyma* (Суперанская 1973: 173 – 181)

2) názvy neživých předmětů, které se dělí na:

a) *toponyma* – názvy geografických objektů, sídel, oblastí

b) *kosmonyma* a *astronyma* – názvy galaxií, sopek, hvězd planet

c) *fytonyma* – názvy rostlin;

d) *chrématonyma* – názvy věcí, které vytvořil sám člověk, např. restaurace, budovy

e) názvy dopravních prostředků – jednotlivé názvy tramvají, automobilů, lodí

f) jakostní a speciální pojmenování

g) ochranné známky (tamtéž 1973: 186 – 196).

Vlastní jména komplexních objektů:

1) názvy podniků, sdružení, institucí, spolků a asociací

2) názvy periodického tisku, novin nebo časopisů

3) *chrononyma* – názvy svátků

4) názvy svátků, výročí a slavností (např. Рождество)

5) názvy akcí, kampaní, válek (např. Международный фестиваль демократической молодежи и студентов)

6) názvy literárních a uměleckých děl – názvy obrazů, soch, hudebních a literárních děl;

7) *dokumentonyma* – názvy dokumentů, listin, zákonů a spisů (např. доктрина Трумена)

8) názvy živelních katastrof – cyklony, bouře, zemětřesení;

9) *faleronyma* (např. орден Андрея Первозванного) (tamtéž 1973: 196 – 206)

Avšak existují i jiná kritéria pro dělení vlastních jmen:

- a) „Přímá – nepřímá
- b) Předložková- nepředložková
- c) Primární – sekundární
- d) Grafická – kulturní“ (Šrámek 1999: 16 –19)

FUNKCE *PROPRIÍ*

Hlavní funkcí vlastních jmen je:

- a) individualizovat – vymezit a pojmenovat určitou konkrétní skutečnost (osobu, zvíře, věc,...) v rámci stejného druhu
- b) diferencovat – odlišit od sebe jednotlivé prvky dané množiny
- c) lokalizovat – zařadit pojmenovaný objekt do určitých věcných, prostorových, historických, kulturních, sociální a ekonomických vztahů (tamtéž: 11)

Během mého studia onomastiky jsem se seznámila s mnoha významnými tvářemi české onomastiky, k nim patří například Miroslava Knappová (antroponomastika), Antonín Profous (toponomastika), Vladimír Šmilauer (onomastika), Rudolf Šrámek (onomastika), Jan Svoboda (onomastika). K významným ruským osobnostem onomastiky bych přiřadila například Alexandru Vasiljevnu Superanskou, V. D. Bondaletova, Jelenu Lvovnu Berezovič, Vasilije Ivanoviče Supruna.

2.3 PROBLEMATIKA PŘEKLADU VLASTNÍCH JMEN

Překládání vlastních jmen je velmi složité, protože buď neexistují jednotná pravidla, dosud nebyla vypracována nebo se nedodržují. Při překládání máme možnost vybrat si z více variant:

- a) *Transkripce* – „Přepis na základě mluvené nebo zvukové podoby lexikální jednotky“ (Vychodilová, ZS, 2014/2015).
- b) *Transliterace* – „Přepis na základě psané podoby lexikální jednotky“ (Vychodilová, ZS, 2014/2015).

c) Kombinací dvou předešlých možností

d) *Transplantací – „Přenesení slova v původní podobě do jiného textu. Při takovém přenosu slov však musí být splněna podmínka, že jde o dva různé grafické systémy“ (Vychodilová, ZS, 2014/2015) .*

„V publicistických textech se nejčastěji setkáváme s tzv. praktickou transkripcí, a to při převodu osobních jmen, zeměpisných názvů, složitých názvů firem, organizací apod. z nepříbuzných jazyků“ (Vysloužilová E., Machalová M., 2011).

Velmi jednoduchou, nenáročnou a oblíbenou formou překladu se jeví metoda transplantace, neboť nemusí docházet k nejrůznějším deformacím slov (Vysloužilová E., 2002, str. 16 – 17).

II. PRAKTICKÁ ČÁST

V popisu námi nashromážděného materiálu, který obsahuje několik 43 názvů ruských stravovacích zařízení, jsme vyčlenili řadu skupin. Jednotlivé skupiny jsou vytvořeny na základě motivace vzniku názvů podniků veřejného stravování. Při porovnávání jednotlivých názvů jsme zjistili, že po gramatické stránce jsou přibližně stejně často používány jednoslovné a dvouslovné názvy a menší zbylou skupinu tvoří názvy víceslovné. V pojmenování stravovacích zařízení se setkáváme nejčastěji s podstatnými jmény, přídavnými jmény a několik názvů obsahuje i tvary slovesné.

1 HISTORIE RESTAURACÍ V RUSKU

Kolébku ruských restaurací je označována Evropa. Vše začalo v 17. století ve Francii, kde byl otevřen první podnik s názvem „restaurace“, kde se připravovalo pouze jedno jídlo, které bylo podáváno hostům, např. polévka. Za zakladatele veřejného stravování jsou ale považováni vynalézaví Číňané.

Ruské restaurace jsou svým způsobem jedinečné. Od hospod, hostinců a taveren přešli Rusové až k dnešním restauracím. V době vlády Ivana Hrozného byl zakázán prodej alkoholických nápojů, s výjimkou carových hospod, které přinášely značný výnos. V 19. století byly hospody označovány názvem „nápojové domy“ (питейные дома), které byly nejen ve státním, ale i v soukromém vlastnictví. O několik let později se začala podávat i teplá jídla, čaje a pirohy. „Nápojové domy“ později nahradily hostince, jejichž hlavním úkolem bylo obsloužit hosty. Na konci 19. století se staly více rozšířenými čajovny, kavárny, taverny a první restaurace.

Od 20. století se taverny postupně nahrazovaly restauracemi. Téměř všechny podniky v té době patřily Francouzům a Němcům, ale během revoluce byla většina restaurací zavřena, protože neodpovídala potřebám tehdejší doby. Od poloviny 20. století se opět restaurace začaly rozvíjet, ale pouze do té doby než na Rusko přišla celostátní krize.

Dnes je restaurace výdělečný a zároveň rizikový podnik, vyžadující poměrně velký počáteční kapitál. Dalšími faktory, které ovlivňují prosperitu podniku jsou organizační otázky, cenová politika, dodavatelé, obsluha, kuchaři, muzikanti, baviči,... V současné době jsou celosvětově velmi oblíbená stravovací zařízení fungující na

principu rychlého občerstvení- fast foody (рестораны быстрого питания, фастфуды), tento trend se nevyhnul ani Petrohradu (www.zabastovka.com).

2 KLASIFIKACE NÁZVŮ PODNIKŮ VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

NÁZVY STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ Zahrnující vlastní jména

Majitelé stravovacích zařízení se nechávají inspirovat ruskými i světovými slavnými a významnými osobnostmi. Důvodem může být skutečnost, že pokud zařízení nese jméno někoho slavného, může na zákazníky pozitivně zapůsobit.

NÁZVY STRAVOVACÍCH PODNIKŮ Zahrnující jména slavných ruských spisovatelů

V ruské historii najdeme mnoho významných a slavných spisovatelů. Jejich jména inspirovala majitele restaurací, aby pojmenovali po nich své podniky.

Setkali jsme se s těmito názvy obsahujícími vlastní jména spisovatelů:

Чехов (Anton Pavlovič Čechov) - velmi známý ruský spisovatel, dramatik a prozaik. Čechova můžeme zařadit mezi spisovatele Zlatého věku ruské literatury. Studoval medicínu v Moskvě. Živil se také jako reportér ze soudní síně a psal komické texty pro divadlo. Psal i pro petrohradské noviny. Snažil se psát stručně a prostě, ale přitom vystihnout pravdu života. Posléze se začal soustředit na psychologii postav a společenskou atmosféru. Ke konci svého života začal tvořit pro divadlo, jeho tvorba měla obrovský úspěch. Z jeho děl jsou neznámější tragikomická, komediální a existenciální dramata jako *Racek*, *Strýček Váňa*, *Tři sestry*, *Višňový sad* nebo próza *Chameleon* (www.spisovatele.cz). Restaurace *Čechov* se nese v duchu 19. století, uvnitř najdeme stínítka, krajkové ubrusy, dubový nábytek, skříně s domácí nakládanou zeleninou, starý gramofon, bílé piáno a dokonce i servírky v kostýmech podle tehdejší módy. Budova se nachází na Petropavlovské ulici, vedle náměstí Lva Tolstého. Otevírací dobu mají každý den od 12:00 do 23:00. Menu je zde velmi propracované a rozsáhlé, každý strávník si najde to své. Vybrat si lze ze studených jídel, polévek, salátů, hlavních chodů z ryb a masa, sladkých jídel a nesmí chybět ani pirohy a pirožky na různé způsoby. Cenová relace se pohybuje od 300 do 700 rublů (<http://restaurant-chekhov.ru>). Majitel tohoto podniku zároveň vlastní i restauraci *Гоголь*, která je pojmenovaná podle Nikolaje

Vasiljeviče Gogola, což byl ruský dramatik, spisovatel a prozaik pocházející z Ukrajiny. Můžeme ho také zařadit mezi spisovatele Zlatého věku. Gogol vystudoval gymnázium a poté odcestoval do Petrohradu, kde pracoval jako úředník a věnoval se historii. V Petrohradu vznikly také jeho známé Petrohradské povídky, což je soubor šesti povídek s Petrohradskou tematikou. Povídky realisticky a humorně líčí způsob života tamních lidí a jejich charakter. Za ideál považoval mravně dokonalou společnost. Dále mezi jeho významnou tvorbu můžeme zařadit komediální hru *Revizor*, román *Mrtvé duše* nebo komedii *Ženitba* (www.spisovatele.cz). Restauraci najdeme v samém centru Petrohradu, na Malé Mořské ulici, asi minutu chůze od stanice metra "Admiráltějská". Podnik *Gogol* je nazýván gastronomickou přehlídkou v petrohradském stylu 19. století. Jak jsme již zmínili, restaurace *Gogol* a *Čechov* patří jednomu majiteli, a proto jak interiér, tak nabídka jídel jsou si velmi podobné (www.restaurant-gogol.ru). Jako další jsme vybrali bar *Синий Пушкин*, který je nazván podle Alexandra Sergejeviče Puškina, ruského básníka, dramatika, prozaika, kritika a publicisty pocházejícího ze šlechtické rodiny. Vystudoval přední carské lyceum, kde si všimli jeho neobvyklého básnického nadání. Více než jednu třetinu svého života strávil Puškin v Petrohradě. Hlavním městem tehdejšího impéria se nechal inspirovat i ve svých dílech (<http://pushkin-omsk.narod.ru>). Po tomto významném spisovateli je pojmenována i ulice v centru Petrohradu- *Пушкинская улица* a také město *Пушкин*, které se do roku 1917 nazývalo *Carskoje Selo* (*Царское Село*). Město se nachází na severozápadě Ruska, administrativně spadá pod Petrohrad, od jehož centra je vzdáleno asi 25 km. Město je centrem Puškinského rajónu (<https://ru.wikipedia.org>). Alexandr Puškin zemřel v pouhých 37 letech při souboji s francouzským diplomatem Dantem. Puškina postihl stejný osud jako Evžena Oněgina z jeho stejnojmenného románu (www.spisovatele.cz). Bar Modrý Puškin je především pro milovníky rock n rollu, dobré zábavy a jídla. Pořádají se zde každý týden koncerty alternativních rockových skupin. Podávají se zde různé alkoholické nápoje od koktejlů, piva až po něco ostřejšího. Hlad lidé mohou utiřit drobnými pochoutkami nebo i teplým jídlem. Bar se nachází na ulici Žukovského (www.spushkin.com).

NÁZVY STRAVOVACÍCH PODNIKŮ ZAHRNUJÍCÍ JMÉNA LITERÁRNÍCH POSTAV

Jak jsme se již zmiňovali, ruská historie obsahuje mnoho významných literárních děl, a proto se můžeme setkat se stravovacími podniky, které jsou pojmenovány podle jmen známých literárních postav.

Na nábřeží řeky Mojky, nedaleko od Náměstí sv. Izáka se nachází bohatě zdobený dům v klasicistním stylu, ve kterém najdeme restauraci *Идиот* (Idiot). Otevřeno mají každý den od 11:00 do 1:00. Při výběru jídel si přijdou na své především vegetariáni, ale dají se zde najít i pokrmy z masa a typická ruská jídla, jako palačinky na různé způsoby, pelmeně a i jídla italská (<http://idiot-spb.com/>). Název Idiot vznikl podle hlavní postavy románu Fjodora Michajloviče Dostojevského, který byl napsán roku 1866, a můžeme ho zařadit mezi díla kritického realismu. Hlavním hrdinou románu je chudý kníže Lev Nikolajevič Myškin, který se byl léčit ve Švýcarsku s epilepsií. Kvůli své nemoci byl označován za "idiota". Dostojevský chtěl stvořit kladného hrdinu s "dobráčkou postavou", podobného až dokonce samotnému Kristu. Myškin byl ztělesněním dobra, bezúhonnosti a dokonalé mravní čistoty (www.rozbor-dila.cz). Když bylo Dostojevskému 38 let, dostal povolení přestěhovat se do Petrohradu, kde prožil významnou část svého života a nakonec zde i zemřel (fdostoevsky.ru). Další restauraci pojmenovanou podle literární postavy je *Плюшкин* (Plyushkin) - Pjuškin je jednou z hlavních postav satirického románu Mrtvé duše od Nikolaje Vasiljeviče Gogola, který je s Petrohradem svázán především svými Petrohradskými povídkami. Jméno Pljuškin je překládáno jako Plesnivec - chodí po světě jako špinavý, roztrhaný a neoholený chudák. Shromáždí kdekjaký hadr a hladoví, zatímco mu chátří jeho nesmírné bohatství (<http://vzdynahore.cz>). Restaurace Plyushkin je nejlepším místem pro pauzu při dlouhém nakupování, nachází se totiž na Módní promenádě. Hosté sem chodí hlavně za výbornou kávou a domácími čerstvými zákusky, ale je možné si objednat i hlavní jídlo evropské nebo asijské kuchyně. Po večerech zde hraje živá hudba a o víkendech pořádají kulinářské akce pro děti. (www.ginza.ru).

NÁZVY STRAVOVACÍCH PODNIKŮ ZAHRNUJÍCÍ TITULY

Царь (Car) - titul panovníka používaný v Bulharsku, Srbsku a hlavně v Rusku. Slovo *car* vzniklo z latinského *caesar*, *císař*. Jako první začal v Rusku používat titul *car* velkokníže moskevský Ivan III. Veliký a to pouze v diplomatickém styku. Dále titul *cara* na Rusi nosili: Vasilij III. Ivanovič, nejznámější Petr I. Veliký, Ivan IV. Hrozný a dále

také Mikuláš II (<https://cs.wikipedia.org>). Restaurace nás vtáhne do dávných dob vlády carů nejen svým interiérem, ale i připravovanými pokrmy, které kdysi konzumovala vyšší vrstva společnosti, jako například kaviár, hřbet jesetera nebo telecí játra. Můžeme zde i ochutnat ta nejlepší vína, která vybral sommelier Denis Michajlov a k tomu nám zahraje živá hudba. Restauraci Car najdeme v Petrohradě v Sadové ulici. Otevírací doba je méně obvyklá, otevřeno mají od 12:00 a zavírají, až odejde poslední host. Snídaně se zde podávají po celý den a v kuchyni se vaří do 23:30 (<http://ginza.ru>).

NÁZVY STRAVOVACÍCH PODNIKŮ ZAHRNUJÍCÍ JMÉNA ZNÁMÝCH RUSKÝCH I SVĚTOVÝCH OSOBNOSTÍ

Síť barů *Gromov* (*бар Громов*) je pojmenována podle významného sovětského pilota a velitele, profesora a sportovce Michaila Michajloviče Gromova. Bylo mu uděleno mnoho ocenění a mezi nimi i Leninův řád, titul Hrdiny Sovětského Svazu a nebo medaile Mezinárodní letecké federace (<https://ru.wikipedia.org>). V Petrohradě se dohromady nachází 3 bary Gromov a to na ulici Chudožnikov, Korablestroitelej a na Graždanské ulici. Jedná se o velice komfortní a stylové bary v moderním stylu 21. století. V nabídce najdeme vysoce kvalitní alkohol a vynikající kuchyni za lidové ceny. Nyní si zde můžete dokonce objednat i dort podle vašeho přání (<http://gromovbar.ru/>). Na Kronverkské třídě najdeme kavárnu *Mozart* (*Кафе Моцарт*), která má tu čest mít v názvu jméno světoznámého rakouského hudebního skladatele a nejvýznamnějšího skladatele klasicismu vůbec, Wolfganga Amadea Mozarta. Mozart se narodil 27. 1. 1756 v Salzburgu a zemřel v pouhých 35 letech ve Vídni. Mozart byl neobvykle nadaným dítětem a tato skutečnost mu umožnila již v mládí procestovat velkou část Evropy. Díky otcovým známostem dostal od šlechty objednávky na opery a své obecenstvo naplňoval úžasem. V letech 1786 - 1790 vznikly Mozartovy nejznámější díla – opery: Don Giovanni a Figarova svatba, které byly uvedeny i v Praze, za účasti samotného Wolfganga (<http://zivotopis.osobnosti.cz>). Kavárna Mozart může být místem pro svatbu, slavnostní večeři, oslavu nebo firemní sešlosti. Interiér je stylově laděn do doby Mozarta. Na přání je možnost domluvení živé hudby. 27. ledna, v den Mozartových narozenin, je obsluhující personál oblečen do dobových kostýmů. V nabídce kavárny najdeme pár specialit, jako starovídeňský guláš, špecle, dezert „vzdušný polibek“ nebo možnost objednání si dortu na přání (www.cafemozart.ru). Milovníci gruzínské a osetinské kuchyně, dobrého gruzínského vína a přijatelných cen si přijdou na své v restauraci nacházející se na Velké třídě v Petrohradě (www.pirosmani.spb.ru/). Podnik *Pirosmani* je

pojmenovaný podle gruzínského malíře, kterého můžeme řadit k naivnímu umění na přelomu 19. a 20. století. Malíř je známý přezdívkou Nikita, celým jménem Niko Pirosmani. Nikita brzy osiřel, dostal se do opatrovnictví svých sester a poté začal pracovat jako sluha a pastýř. Malovat se naučil sám a později s dalším podobným malířem si otevřeli dílnu na výrobu reklamních tabulí. Celý život žil v chudobě a pracoval i jako malíř pokojů nebo bílil budovy. Nejčastěji maloval na voskové plátno a jeho předlohou byly zvířata a scény ze života obyčejných lidí (<https://cs.wikipedia.org>). V restauraci *Pirosmani* se budete cítit jako na Kavkaze, i když se nacházíte uprostřed Petrohradu. Podnik je přizpůsoben společenským akcím, nachází se zde velký sál i malé salonky. Na pozadí hraje gruzínská hudba a každý den, kromě pondělí zde vystupuje živá kapela (www.pirosmani.spb.ru/). *Беринг* (Vitus Jonassen Bering) - dánský mořeplavec a navigátor, žijící mezi lety 1681 – 1741. Byl důstojníkem v baltské flotile u ruského námořnictva, do kterého vstoupil během severní války roku 1703. V době rusko – turecké války, v letech 1710 – 1712, sloužil u azovské flotily. Během života se zúčastnil mnoha výprav. Jeho poslední výprava začala 8. 9. 1740 na lodi Sv. Petr, které velel. Na výpravu se vydala i loď Sv. Pavel pod vedením Čirikova. Při silné bouři v roce 1741 se obě lodě rozdělily. Loď Sv. Petr s Beringem a jeho posádkou pluli podél poloostrova Aljaška a ostrovů Aleuty, kde většina posádky onemocněla a ztroskotala na Komandorských ostrovech, zde 8. 12. 1741 Bering zahynul a ostrov byl po něm pojmenován - Beringův ostrov. Po dokončení výpravy nastalo pozvolné ruské osídlování Aljašky (<https://cs.wikipedia.org>). V Petrohradě je po slavném mořeplavci pojmenována ulice *Улица Беринга* (Beringova ulice) a také restaurace *Bering* (<https://ru.wikipedia.org>). Tato jedinečná restaurace s panoramatickým výhledem na historické centrum města a řeku Něvu se nachází v hotelu „Санкт-Петербур“ na Pirogovově nábřeží. Šéfkuchař Dmitrij Ščerbakov sestavil originální menu, které nabízí ruskou, asijskou a evropskou kuchyni a také jeho speciality (<http://bering-spb.ru>). První irskou hospodou v Petrohradu, která se nachází nedaleko Něvské třídy je *Mollie´s pub*. Píše o sobě, že je jedním z nejlepších barů na Něvské. *Mollie´s* nabízí vše, co se dá od irské hospody čekat: mnoho různých piv, lahodnou whisky, koktejly, dobré jídlo evropské a ruské kuchyně a kvalitní hudbu. Personál mluví dvěma jazyky, takže není problém sem přijít jako cizinec s přáteli z celého světa (<http://molly.su/mollies/>). Jaen-Baptiste Poquelin, který vystupoval pod jménem Molière, se narodil v roce 1622. Byl to francouzský spisovatel, který od svých mladých let působil u kočovných společností jako herec a režisér. Jeho nejznámějšími díly jsou komedie *Lakomec*, která vypráví o lichváři

Harpagonovi, který je za peníze ochotný dělat cokoli. Další komedií je Tartuffe, nejodvážnější Moliérov dílo, poukazující na pokrytectví a chvástání (www.spisovatele.cz).

NÁZVY STRAVOVACÍCH PODNIKŮ ZAHRNUJÍCÍ TOPONYMA

V pojmenování stravovacích zařízení se často setkáváme i se zeměpisnými názvy, které označují různá místa a oblasti. Na Petrovském nábřeží se nachází restaurace s názvem *Volga-Volga*. Jedná se o unikátní restauraci nacházející se na parníku s odkrytou palubou, pořádající každý den, od jara do podzimu plavby po řece Něvě. Ochutnat zde můžete středozemskou, evropskou, ruskou nebo dokonce i japonskou kuchyni (<https://ginza.ru>). Řeka Volha pramení severozápadně od Moskvy ve Valdajské vrchovině a ústí do Kaspického moře. Jedná se o nejdelší a nejvodnatější řeku Evropy, na které je vybudováno několik přehrad a plavebních kanálů, spojující ji s Černým, Azovským, Bílým a Baltským mořem. Pro Rusy má Volha symbolický význam, je nazývána jako Matička Volha (<https://cs.wikipedia.org>). Výraz *Volga-Volga* byl převzat z populární filmové komedie natočené režisérem G. Alexandrovem v r.1938, jejíž děj se odehrává na lodi. Pod názvem *Пумеп* najdeme v Petrohradě jak bar-restauraci, nacházející se Majakovské ulici, tak kavárnu v Parku Vítězství. Podniky jsou pojmenované podle hovorového názvu města, ve kterém se nacházejí. Petrohrad neboli Sankt-Petěrburg je druhé největší město Ruska s počtem 5 000 000 obyvatel, rozkládající se v jeho severozápadní části při ústí řeky Něvy do Finského zálivu. Petrohrad byl v roce 1703 založen Petrem Velikým a stal se hlavním městem Ruského impéria. Na počest bolševického vůdce Vladimira Iljiče Lenina nesl v dobách Sovětského svazu název Leningrad. Petrohrad je cílem mnoha turistů, nachází se zde bohaté kulturní dědictví, památky zapsané do seznamu mezinárodní organizace UNESCO a také je jedním z nejdůležitějších ruských přístavů (<https://cs.wikipedia.org>). Restaurace *Пумеп* spojuje pod jednou střechou tři zcela odlišné formy stravovacích podniků. Jedním je klasická pivnice s výborným pivem a televizí vysílající sportovní přenosy, dále útulná rodinná restaurace a v neposlední řadě sál pro slavnostní příležitosti. *Пумеп* byl otevřen v roce 2003 na oslavu třístého jubilea města. Milovníci ruské kuchyně jistě ocení bramborové placky s kaviárem, koláč s lososem a candátem nebo polévku ucha uvařenou podle receptu cara, ale i fanoušci kavkazské nebo evropské kuchyně si přijdou na své (www.restoclub.ru). Kavárna *Пумеп* se stala jedním z nejoblíbenějších míst obyvatel Moskevské oblasti. Interiér je elegantní, nabídka jídel je tak rozmanitá, až oči přechází a

za rozumné ceny. Jako tradiční ruské jídlo zde můžeme ochutnat například palačinky s kaviárem, lososem nebo jinými náplněmi, boršč, dále mají na jídelním lístku italské těstoviny, finskou krémovou polévku s krevetami a lososem, bavorské vepřové koleno pečené v medovo-hořčičné omáčce, pečeného lososa v alobalu s krevetami ve smetanové omáčce a mnoho dalšího (www.restoclub.ru). Restauraci *Москва* (Moskva) nebudeme hledat v hlavním městě, ale přímo na Něvské třídě v Petrohradu. Můžete si vychutnávat pokrmy, které patří ke světovým hitům a současně se pokochat jedinečným výhledem na hlavní ulici Petrohradu. V interiéru je kladen důraz na detaily a originální atmosféru (<https://ginza.ru>). Název je odvozen od hlavního města Ruska. V Moskvě žije asi 12 mil obyvatel, nachází se zde 60 univerzit a mnoho dalších vysokých škol, všechna ministerstva, státní úřady, významné firmy a nespočet historických staveb. Za nejznámější památku je považováno centrum města, v jehož středu se rozkládá Kreml, prohlášený spolu s Rudým náměstím za památník světového kulturního dědictví UNESCO (<https://cs.wikipedia.org>). Další restaurace se nachází na malebném břehu řeky Krestovky, a proto nese název *На речке* (Na Řičce). V tomto podniku vládne harmonie a domácí atmosféra, je proto vhodný především pro relaxaci po náročném dni. Interiér je laděn do pastelových barev s využitím dřeva, s pohodlnými křesly a pohovkami. Rozsáhlost pokrmů je velká, přijdou si na své milovníci evropské, ruské, kavkazské i japonské kuchyně (<https://ginza.ru>). Cukrárna a kavárna *Венеция* (Venezia) je pojmenována podle Italského městečka Benátky, rozkládajícího se na nejsevernějším pobřeží Jaderského moře, mezi lagunami. Benátky jsou jednou z nenavštěvovanějších destinací Itálie, nachází se zde velké množství památek, jako například Bazilika a Náměstí sv. Marka, Dóžecí palác, Paláce na Canal Grande, kostel Frari a mnoho dalších (www.italie-pruvodce.cz). Kavárna *Venezia* je známa svojí domácí zmrzlinou, na Něvské třídě není snad nikdo, kdo by ji neznal, každý den tady připravují více než 18 druhů zmrzliny a sortiment stále obměňují. S vymyšlením chutí si dávají záležet, objevuje se zde zmrzlina s příchutí teplé vanilky, okurky, angreštu nebo pečeného koláče. Atmosférou i interiérem místo připomíná Itálii (www.afisha.ru). Restaurace *Palermo* (*Палермо*), s tradiční italskou a evropskou kuchyní, se rozkládá vedle Něvské třídy na nábřeží řeky Fontánky. Palermo zprostředkovává atmosféru bezstarostného odpočinku a pocitu očekávání dovolené, díky nástěnným malbám města Palerma a nespočtu zelených květin spolu s masivním, bílým, dřevěným nábytkem. K restauraci patří i salonek určený pro různé oslavy, svatby nebo firemní večírky (www.palermo-spb.ru). Palermo je fascinující, chaotické město, plné kontrastů a také hlavní město oblasti Sicílie. Město

dělá originálním zejména jeho jedinečná kombinace normanské a orientální architektury, baroka, historických parků a zahrad (www.visitpalermo.it). Bali je nejzápadnější ostrov Malých Sund, patřících k Indonésii, s hlavním městem Denpasar. Bali je jedinečné a pro mnoho turistů i nejkrásnější místo na světě s neopakovatelnou atmosférou. Pro ostrov je typická hinduistická kultura, usměvaví lidé, oslavy, vonné tyčinky, spousta posvátných míst, tance, rituály, památky, ve spojení s příjemným podnebím, vynikajícím jídlem, neklidným mořem a exotickou přírodou (cestovani.idnes.cz). Po tomto nádherném místě je pojmenována restaurace na ulici Savuškina, která je skutečným rájem uprostřed severního města. Podnik *Bali* je vybaven nejmodernějšími technologiemi, třemi halami a jednou venkovní terasou, která je bohatě zdobená květinami, vzdušným nábytkem s výhledem na park. Pozorný personál Vám rád doporučí ta nejlepší jídla z evropské, italské, japonské a samozřejmě i z thajské kuchyně. Šéfkuchař si sám kontroluje kvalitu zboží, ze kterého vaří. Zeleninu pěstují ve sklenících, maso vybírají z vyhlášených farem a koření je dováženo z Thajska (main.balispb.ru).

RESTAURACE POJMENOVANÉ PODLE POHÁDEK

Někteří majitelé restaurací se při výběru názvu pro svoji restauraci nechali inspirovat oblíbenými pohádkami. Síť rychlého občerstvení *Теремок* má celkem 88 poboček, ale ne jen v Petrohradě. Název je odvozen od ruské, animované, národní pohádky *Теремок*, ve které se odehrává příběh žáby, zajíce, medvěda a mnoha dalších zvířat, která ukazují svoji ochotu a laskavost postavit se za kamarády a překonat nepřízeň osudu. Síť občerstvení o sobě píše, že není typický Fast food, ale tzv. Fast casual. Tento pojem se používá zejména v USA a znamená to, že restaurace vaří z kvalitnějších surovin, s menším využitím mražených polotovarů, než je tomu u klasického Fast foodu, má to být jakýsi kompromis mezi rychlým občerstvením a klasickým menu v restauraci. *Теремок* nabízí populární a vydatnou ruskou kuchyni. V jídelním lístku najdeme sladké palačinky s různými náplněmi, polévky, kaše, knedlíky, saláty, dezerty a mnoho dalších pokrmů pouze z přírodních surovin (teremok.ru). Bar *Pif-Paf*, nacházející se na Něvské Třídě je pojmenovaný podle animovaného hudebního filmu *Пуф-паф, оў-оў-оў!*, který je tvořen divadelními parodiemi, odehrávajícími se v příběhu humorné básně Fjodora Millera (ru.wikipedia.org). Jedná se o americký bar s hamburgery, které jsou připravované podle speciálních receptů a vždy v pátek a v sobotu jsou zde pořádány diskotéky (<https://www.restoclub.ru>). *Шелкунчик* (*Louskáček*) je restaurace s rychlým obslužením, nacházející se na Ligovské třídě, naproti Moskevskému nádraží. Její

interiér je laděn do přírodních barev s hojným využitím dřeva. *Louskáček* jako první v Petrohradě uvádí pojem tzv. „free-flow“, což znamená, že hosté se pohybují volně po podniku a sami si vybírají jídlo, které přímo před jejich očima vaří místní kuchaři. Restaurace tímto ušetří za platy číšníků a ceny pokrmů jsou nižší než u konkurence. Na území restaurace se nachází i malý soukromý pivovar, kde se vaří pivo pod ochranou tradiční známkou, německé technologie «Гоффманн» (schelkunchik.spb.ru). Název restaurace je odvozen od světoznámého baletu o dvou dějstvích «*Louskáček*». Hudbu složil P. I. Čajkovskij na náměty pohádky E. T. A. Hoffmanna «*Louskáček a myší král*». Premiéra baletu byla uvedena 18. prosince 1892 v Mariinském divadle v Petrohradě (ru.wikipedia.org).

PODNIKY POJMENOVANÉ PODLE NÁDOBÍ

Podle kuchyňského nádobí je pojmenována řada restaurací. Věhlasná a rychle se rozvíjející síť jídelen *Тарелка столовая* má po Petrohradě 16 poboček a k tomu ještě 2 v Moskvě. Jako první, v roce 2013 byla zřízena *Тарелка столовая* na ulici Kolokolnaja. Zajímavostí je, že v pobočce na ulici Marata mají otevřeno nonstop, což pro mnoho lidí může být přínosem, hlavně pro pracující lidi a studenty. V ostatních jídelnách otvírají každý den od osmi hodin ráno. Jídelny nabízejí jednoduché a chutné pokrmy za rozumné ceny, mnohdy i se zajímavými akcemi. Lze si vybrat z nabídky ruské a evropské kuchyně. Každá z jídelen uvítá své hosty originálním designem, pohodlným vybavením a přátelskou atmosférou. Podle legendy, v historickém domě na ulici Kolokolnaja žil v 19. století jeden z nejnadanějších kuchařů Petrohradu- Vasilij Dvinskij, který měl svůj porcelánový talíř jako talisman přinášející štěstí. Po mnoha letech byl talíř nalezen uschovaný v budově, kde byla založena první *Тарелка столовая* a nyní se tento porcelánový talířek stal jejím symbolem štěstí a úspěchu (tarelkas.ru). *Чайная ложка* (Kávová lžička) je jedna z největších a nejpopulárnějších sítí rychlého občerstvení v Petrohradě. Má celkem 43 poboček a jako první byla v roce 2001 otevřena *Чайная ложка* na ulici Vosstanija. V každé z restaurací je milý personál, příjemná atmosféra, typické obdélníkové stoly s židlemi, stěny zdobí nádobí a vše je laděno do teplého oranžového tónu. V nabídce mají široký sortiment jídel za přijatelné ceny a specialitou podniku jsou místní palačinky s různými náplněmi. Restaurace myslí i na děti, nabízí dětské legrační obědy, oslavy narozenin nebo slavnostní programy s klauny a pohádkovými postavami (teaspoon.ru).

RESTAURACE POJMENOVANÉ PODLE ZVÍŘAT

Podle beránka je nazvána panoramatická restaurace *Бараники*, která se nachází na Senném náměstí v nejvyšším patře obchodního centra Пик. Díky velkým oknům a umístění restaurace se lidé mohou kochat jedinečným výhledem na náměstí z ptačí perspektivy a také na kopuli Chrámu sv. Izáka. Každý prvek interiéru podporuje pocit lehkosti a pohodlí: teplé barvy, velké množství dřeva, dekorativní předměty s historickou tematikou a na stěně samozřejmě nesmí chybět portrét beránka. Prostor je pečlivě rozdělen na soukromé kabinky, společenský sál, bar, jeviště a dětský koutek. Bohatý jídelní lístek je složen z pokrmů zaměřených na různé chutě, přijdou si na své milovníci italské, evropské, kavkazské nebo japonské kuchyně. Kuchaři se zabývají i přípravou jídel na grilu nebo pizzy (barashkispb.ru). Dalším zvířetem ve znaku restaurace je králík, jedná se o kavárnu *Кролик-бар*, která se nachází v centru města v suterénu, bez oken, pouze s umělým osvětlením, jako v králičí noře. Při vstupu do podniku vás obklopí králičí atmosféra, po celém baru se nachází králíci a mrkev. Zelené stěny v kontrastu s červeným nábytkem, na stěnách visí obrazy králíků nebo portréty lidí v králičích maskách nebo alespoň s nějakou částí králíka- uši, ocas, zuby (otzovik.com).

RESTAURACE NAZVANÉ PODLE JÍDLEL, NÁPOJŮ A INGREDIENCÍ

Celá řada restaurací je pojmenována podle nějakého pokrmu, který je ve většině případů s podnikem přímo spjatý. Je tomu tak například u kavárny *Кафе Лаваш* (Lavaš), která leží na ulici Majakovského. Název je odvozen od nekynutého, měkkého, tenkého chleba lavaš. Jedná se především o tradiční pokrm arménské kuchyně, který je základem mnoha tamních jídel. Chléb je velice populární zejména v Ázerbájdžánu, Arménii, Iránu a Turecku. Lavaš se vyrábí po podzimní sklizni obilí, kdy se z pšeničné mouky, vody, soli a oleje vytvoří placky, které se pečou na rozpálené hliněné peci, která se nazývá tandúr. Chlebě se peče hned několik najednou, skladují se v suchu a před konzumací se navlhčí vodou. Díky své struktuře se do placek může zabalit maso, vejce, brambory, zelenina, strouhaný sýr nebo i sladké potraviny. V roce 2014 byl Lavaš, komisí UNESCO, zapsán na seznam mistrovských děl ústního a nehmotného dědictví lidstva (cs.wikipedia.org). *Кафе Лаваш* se věnuje zejména rozvozu pokrmů a kávy. Vaří zde skuteční kavkazští kuchaři podle dávných receptů, z vlastní čerstvé zeleniny, masa a samozřejmě s využitím lavaše. Nabídka obsahuje desítky pokrmů, porce je připravena tak, aby se z ní najedl dospělý muž, ceny jsou více než rozumné a navíc rozvoz jídel je

zdarma (cafelavash.ru). Na Plovdivské ulici se nachází gruzínská restaurace *Кафе Аджука*, která nese název podle kořenící směsi, obsahující papriku, česnek, koriandr, tradiční gruzínské koření chmeli-suneli, kopr a sumah. Tato směs pochází z Gruzie, kde se dodnes používá jako pasta nebo hořčice. Oblíbená je po celém světě, ale zejména v Rusku a v zemích bývalého SSSR (cs.wikipedia.org). Interiér restaurace je laděn do přírodních barev s využitím dřeva. Jídelní lístek nabízí gruzínskou, ale i evropskou kuchyni s možností rozvozu (cafeadjika.ru). Kopr vonný se využívá jako zelenina, koření nebo léčivka. Nejznámější pokrm z této rostliny, alespoň v České republice, je koprová omáčka. Koprem se nechali inspirovat i zakladatelé restaurace pro vegetariány a vegany, nacházející se na ulici Marata, která nese název *Укром кафе*. Interiér restaurace je EKO, s minimálním využitím umělých věcí. V jídelním lístku najdeme například dýňový krém, houbovou polévku, gratinované brambory s brokolicí, smetanou a sýrem, pohankové nudle se zeleninou a houbami, salát s pečenou červenou řepou a smetanovým sýrem, čerstvý zeleninový salát s avokádem a pšeničnými klíčky, domácí knedlíky s višněmi, čokoládový dort, domácí cheesecake a mnoho dalších (cafe-ukrop.ru).

Restaurace *Корюшка* se nachází u Petropavlovské pevnosti a díky velkým oknům se hosté mohou kochat neuvěřitelným výhledem na řeku Něvu. Interiér je stylový, vkusný, komfortní, s petrohradskou atmosférou. Je využito mnoho přírodních materiálů s kombinací pestrých barev, v prvé řadě modré. V jídelním lístku se nachází pokrmy z celého světa, ale jako specialita, patřící k Petrohradu, je zde připravována ryba korjuška (ginza.ru). Korjuška je malá rybka vyskytující se v Severním a Baltském moři a jejich úmoří. Je také známá pod starším českým názvem řepacha. Dorůstá maximálně do 20 cm, její tělo je štíhlé se špičatou hřbetní ploutví v šedostříbrné barvě, někdy přecházející v načervenalou. Korjuška se většinou připravuje vcelku a konzumuje se i s kostmi (cs.wikipedia.org). Od roku 2010 se na střeše obchodního centra „Арена Холл“ nachází restaurace s názvem *Макароники* (Makarony). Restaurace je zastřešena skleněnou kopulí, která slouží v zimě jako skleník. Její stěny tvoří také sklo, díky kterému mají návštěvníci možnost překrásného výhledu na město, na kopuli chrámu sv. Izáka, žulové břehy řeky Něvy, na Petrovský stadion, na zvonici Vladimírského chrámu, která byla navržena Rinaldim a na mnoho dalších památek. K restauraci patří i obrovská terasa, která pojme až 300 lidí, nachází se zde i dětské hřiště nebo houpací síť. Do restaurace pravidelně přijíždí jako poradce italský šéfkuchař, který vlastní restauraci v Římě a dokonce vaří i pro papeže – Andrea Dolchiotti. Jeho tajemstvím úspěchu je zejména to, že používá sůl přímo z moře a kombinaci slaného, sladkého, křupavého a kořeněného. V

nabídce jsou obvyklé položky jako salát Caesar, pizza Margarita a velké množství těstovin. Jeho specialitami jsou dezerty jako ganaš s kvěťákovou náplní nebo cheesecake z gorgonzoly. Mnoho lidí sem chodí zejména proto, aby okusili jeho kreativní kuchyni. Každé dva týdny se nabídka aktualizuje. Ve všední dny v době oběda nabízí restaurace slevu 15 % na celé menu (makaronniki.ru).

NÁZVY RESTAURACÍ PODLE ČÁSTÍ DOMU

Podkroví domu se stalo inspirací pro zakladatele *Кафе Чердак* (kavárna Půda). Podnik je velice úspěšný, a proto jej můžeme najít celkem na třech místech v Petrohradě, a to na Ligovské třídě, na ulici Kujbyševa a na Staro – Petrohradské třídě. Na první pohled by se mohlo zdát, že se jedná o restauraci umístěnou v podkroví domu, ale tak tomu není. Jediné, co připomíná podkroví je design interiérů. Uvidíme zde všemožné staré věci, neomítnuté stěny a využití dřeva. Nejedná se o žádnou luxusní restauraci, ale je to spíše místo pro oddych od každodenního stresu, místo pro posezení s přáteli nebo blízkými. V nabídce *Кафе Чердак* najdeme bohatý výběr skvělé evropské a ruské kuchyně, široký výběr nápojů, koktejlů, likérů a místních specialit (cafecherdak.ru). Na Něvské třídě se nachází jedna z nejkrásnějších a nejoblíbenějších restaurací Petrohradu. Restaurace leží na střeše jedné z nejvyšších budov v centru města, a proto se nazývá *Terrassa*. Při návštěvě této panoramatické restaurace se vám nabídne jedinečný výhled na historické poklady města. Přímo před návštěvníky se tyčí Kazaňský chrám a Něvskou třídu máte jako na dlani. Interiér restaurace je originální a luxusní, s velkými okny umožňujícími neopakovatelný výhled. V případě příznivého počasí funguje i terasa. Nabídka pokrmů je velmi rozsáhlá, v jídelním lístku najdeme speciality z italské, japonské, singapurské, asijské, francouzské a samozřejmě i ruské kuchyně. Cena je o něco vyšší než normálně, ale takový zážitek za to stojí (ginza.ru). Velmi podobná, ale ještě luxusnější restaurace se nachází na Senném náměstí v posledním proskleném patře obchodního centra Quattro Corti. Asi před 150 lety v této budově žil hrabě Šuvalov. Šuvalovovi jsou ruská šlechtická a hraběcí rodina, která patří do vyššího kruhu aristokracie. Po říjnové revoluci všechna hrabata emigrovala. Nyní jsou nositeli tohoto jména měšťané nebo bývalí nevolníci (ru.wikipedia.org). Panoramatická restaurace se nachází v podkroví budovy, a proto nese název *Мансарда* (Podkroví). Restaurace nabízí návštěvníkům neopakovatelný výhled na katedrálu sv. Izáka, na historické centrum města a na autentické petrohradské střechy. Interiér je inspirovaný detaily s důrazem na originální atmosféru. Prostor je elegantní a moderní. Návštěvníci si mohou pochutnat

zejména na evropské, ruské, středomořské, japonské a asijské kuchyni. Restauraci si samozřejmě můžete zarezervovat i pro soukromé akce (ginza.ru). V blízkosti Moskevského vlakového nádrží, na Ligovské třídě se nachází restaurace *Большая Кухня* (Velká kuchyně). Jedná se o velmi prostornou panoramatickou restauraci, s otevřenou kuchyní, jevištěm, terasou pod širým nebem a s výhledem na centrum města. Jejich menu obsahuje více než 150 pokrmů pocházejících z různých částí světa. Cílem šéfkuchaře Vladimira Stěbunova je ukázat hostům rozmanitost gastronomického světa, kde si každý najde oblíbené jídlo. Pokrmy jsou podávány na dřevěných deskách, v hrncích nebo na pánvičkách, což má za úkol zdůraznit domácí atmosféru restaurace. Kromě hitů světové kuchyně si hosté mohou vybrat z nabídky dezertů, čerstvých koláčů nebo domácí zmrzliny (big-kitchen.com). Na Engelsově třídě najdeme restauraci s názvem *Корчма* (Krčma). Historie restaurace sahá až do roku 1905, kdy byla postavena jednopodlažní budova v secesním stylu, ve které byla otevřena čajovna. O mnoho let později bylo přistaveno druhé patro, ve kterém byl otevřen legendární noční bar a restaurace *Корчма*. V současné době je první patro laděno do světlých elegantních tónů a své hosty nenechá lhotejnými. Ve druhém patře se nachází sál pro 80 lidí, určený pro zvláštní příležitosti. Pro VIP hosty je v létě otevřena i veranda se soukromou zahradou, kde je vytvořen vodní park. Pro děti je k dispozici herna a dětské menu. Nabídka jídel je tvořena z evropské a ruské kuchyně, restaurace nabízí i rozvoz vybraných jídel (korchma-spb.ru).

NÁZVY RESTAURACÍ OBSAHUJÍCÍ ČÍSLO

Na Konogvardějské třídě se nachází restaurace *Русская Рюмочная №1* (Ruská štamprle číslo 1), která má za úkol ukázat hostům život na konci 19. století v Rusku. K restauraci patří i muzeum ruské vodky. Na hosty vdechne nádherné prostředí minulé éry s ohýbanými vídeňskými židlemi, klenutými stropy, starožitnostmi a opotřebovanými podlahami. Nádobí i podávaná jídla také působí stylově, jako by se tady zastavil před 100 lety čas. V jídelním lístku hosté najdou ta nejlepší ruská jídla: Kyjevská kotleta, Kuljebjaka s lososem, blíny, polévka ucha, domácí pelmeně, pirohy, marinované lesní hříby a mnoho dalších. Hosté muzea mají na výběr z 215 druhů vodky, včetně vzácných exemplářů, které si nikde jinde nemohou koupit. Ochutnávka probíhá ve speciálním sále, který také ukrývá atmosféru minulého století. Jako předkrm muzeum nabízí zelí s kyselou okurkou, slaninou a šproty s černým chlebem. Tuhle originální sbírku vodky, sklenic a lahví nikde jinde nevidíte. Sjíždí se sem návštěvníci z celého světa, aby poznali historii legendární ruské vodky. V roce 2008 *Русская Рюмочная №1* dostala

ocenění "Zlatá palmová větev" za nejlepší restaurační koncepci v Rusku (vodkaroom.ru). Restaurace *Кофейня №1 (Kavárna číslo 1)* byla otevřena teprve v roce 2015, na Moskevském prospektu. Hosté sem chodí ráno, odpoledne i večer si vypít šálek povzbuzující kávy ze 100% Arabica. Kavárna s příjemnou atmosférou je vhodným místem pro odpočinek, obchodní jednání nebo pro setkání s rodinou a přáteli. V nabídce kavárny najdeme italské těstoviny, pizzu, šťavnaté maso přímo z grilu, steaky, knedlíky a mnoho dalších (delmar-spb.ru). Trendem posledních let se staly jídelny a jednou z nich je i *Столовая №1 (Jídelna číslo 1)*. Jídelny jsou populární zejména tím, že nabízí docela kvalitní jídlo za nízké ceny. V každém případě je stravování v jídelnách mnohem zdravější než v rychlých občerstveních. Interiér je velmi strohý a jídelna také není na vysoké úrovni. *Столовая №1* se nachází na Něvské, Ligovské a Vladimírské třídě (spb-guide.ru).

NÁZVY RESTAURACÍ PODLE ZÁLIB

Na Náměstí Povstání se nachází restaurace *Охотничий клуб (Lovecký klub)*, která je populární v kruhu lidí milujících myslivost a pokrmy z divoké zvěře. Restaurace je známá pro svoji vynikající kuchyni, která je schopna uspokojit i kdejakého gurmána. Pokrmy připravované šéfkuchařem Alexejem Alexejevým se přímo rozplývají na jazyku. Šéfkuchař Alexej dokáže připravit losa, divoké prase, srnce nebo kachnu na různé způsoby. Interiér restaurace je vyzdoben starými zbraněmi, trofejemi, obrazy a knihovnou. Restaurace nabízí i rozvoz polotovarů, které jsou připraveny z masa divokých zvířat. Velmi populární a zajímavé jsou víkendové „Kocovinové snídaně“, kdy dovezou společensky unaveným zákazníkům snídani až domů (ohota.rest).

CELOSVĚTOVÉ SÍTĚ RYCHLÉHO OBČERSTVENÍ

Sítě rychlého občerstvení neboli fast foody se zaměřují na rychlé odbavení zákazníků, ale za to připravují pouze tučná jídla plná soli a tuku, která nedají lidskému tělu všechny potřebné živiny. I přesto jsou tato rychlá občerstvení nejvíce prosperujícími podniky na světě a lidé tato jídla milují.

Макдоналдс (McDonald's)- jeden z největších řetězců rychlého občerstvení na světě. McDonald's Corporation byla založena v roce 1940 bratry McDonalďovými. Svůj první stánek si otevřeli v Kalifornii. Rychlé občerstvení se začalo rozvíjet až v roce 1955, kdy podnik převzal Ray Kroc, který byl synem českých emigrantů (cs.wikipedia.org). Hlavním symbolem se stal hamburger. V nabídce najdeme ale i tortilly, hranolky, saláty

nebo zmrzlinu. V nápojovém lístku Coca-Colu, Sprite, Lipton, Fantu. Jen v Petrohradu funguje více než 35 poboček. Dalším řetězcem rychlého občerstvení, který se specializuje na prodej smaženého kuřecího masa je *KFC*. *KFC* je nyní americkou národní korporací, která má svůj počátek již v roce 1930, kdy Harland Sanders začal prodávat smažená kuřata v jídelně *Sanders Court & Café*, která byla součástí jeho čerpací stanice v americkém státě Kentucky. Jeho podnik se rozvíjel velice slibně a o 10 let později vytvořil směs 11 druhů bylinek a koření, nazvanou *Original Recipe*. V této době se v průměru každý den na světě otevře jedno nové *KFC*. Jen v Petrohradě jich je nad 50 (cs.wikipedia.org). *Subway* má v Petrohradě také okolo 50 poboček a v celém Rusku okolo 600. *Subway* má své kořeny v americkém městě Bridreport, kde byla roku 1965 založena Fredem DeLucem, který si od svého přítele Dr. Petera Bucka půjčil 1000 dolarů, aby mohl založit restauraci se sendviči. Nakonec prodejnu založili společně a hned první den prodali 312 sendvičů. O rok později Fred a Peter založili společnost pod názvem *Doctor's Associates Inc.* (Lékařská společnost), která dodnes formálně zastřešuje celý řetězec rychlého občerstvení (cs.wikipedia.org). *Burger King* je řetězec rychlého občerstvení, který sídlí na Floridě. První restaurace byla otevřena roku 1954 v Miami na Floridě. V nabídce *Burger King* najdeme především hamburgery, hranolky a chlazené nápoje. Hlavním produktem je hamburger Whopper, který se skládá z grilovaného mletého hovězího masa v sezamové housce, s majonézou a zeleninou. V Petrohradu se nachází okolo 50 poboček (cs.wikipedia.org).

ZÁVĚR

Tato bakalářská práce pojednává o síti veřejného stravování v Petrohradě a o názvech těchto restaurací. V závěrečné části jsou shrnuty poznatky, ke kterým jsme dospěli.

Cílem práce, s použitím lexikální analýzy, bylo zjištění, jaké existují podniky veřejného stravování v Petrohradě a co slouží jako inspirace pro názvy stravovacích zařízení. V této práci byla využita metoda excerpce materiálu, statistická a také popisná metoda.

Nashromážděný materiál, sčítá celkem 43 různě motivovaných názvů, které jsme rozdělili na několik skupin.

V teoretické části jsou vysvětleny pojmy z oblasti stravování. Je uváděno dělení stravování, míra využití jiných služeb, význam a funkce veřejného stravování, dělení stravovacích zařízení, typologii provozoven a formy veřejného stravování. Druhá kapitola je věnována obecné *lexikologii a onomastice*. Dále je vysvětleno dělení podle různých autorů, problematika překladu vlastních jmen a dále jsou uváděny jména slavných osobností onomastiky, se kterými jsme se během studia setkali. Názvy podniků veřejného stravování patří z hlediska onomastické terminologie mezi chrématonyma - jména objektů, jevů a vztahů, které vznikly lidskou činností.

Praktická část je věnována historii restaurací v Rusku a zvláště analýze excerpovaných názvů podniků veřejného stravování. Tyto názvy jsou rozděleny do 13 skupin - názvy podniků zahrnující jména slavných ruských spisovatelů; literárních postav; známých ruských i světových osobností; tituly; toponyma; názvy pohádek; nádobí; zvířat; jídel, nápojů a ingrediencí; částí domu; názvy spojené s čísly; záliby a celosvětové sítě rychlého občerstvení. V příloze pro zajímavost přikládáme vysvětlení nejznámějších ruských jídel a nápojů, slovníček základních pojmů, fotografie a loga podniků veřejného stravování v Petrohradě a dále graf určující počty názvů přiřazené k daným skupinám a graf četnosti jednoslovných, dvouslovných a víceslovných názvů.

Z gramatického hlediska jsme si všimli, že více než polovinu z našeho excerpovaného materiálu tvořily názvy jednoslovné, dvouslovné názvy tvořily jednu třetinu a názvy víceslovné byly použity jen zřídka.

Při práci na praktické části jsme pracovali především s ruskými zdroji, což nám pomohlo rozšířit si slovní zásobu. Dále jsme se naučili pracovat s nasbíraným materiálem a utřídit si ho pro následující práci.

Na základě zpracovaného materiálu lze tvrdit, že tvůrci názvů podniků veřejného stravování hledají inspiraci ve všech sférách života.

РЕЗЮМЕ

Настоящая бакалаврская работа „Сеть общественного питания в Санкт-Петербурге“ посвящена ресторанам, кафе, барам, столовым и другим местам общественного питания в Санкт-Петербурге и анализу их наименований .

Целью работы является эксцерпция названий петроградских сетей общественного питания, их последующая классификация и анализ. В работе мы пользуемся описательным и статистическим методом.

Сначала мы выполнили классификацию подобранных обнаруженных нами названий и создали

тринадцать групп названий. Далее мы описали группы наименований с точки зрения их мотивации - названия российских ресторанов, включающие имена известных русских писателей, имена литературных персонажей, имена известных российских и иностранных личностей, титулы, топонимы, имена из сказок, названия посуды и блюд, животных, названия напитков и ингредиентов, частей дома, названия с числительным, хобби, названия всемирных сетей быстрого питания. Кроме того, мы обращали внимание также на их морфологический состав. Предлагаемая бакалаврская работа состоит из введения, основной части: теоретической и практической, а также заключения, библиографии, резюме, аннотации, списка источников и четырех приложений.

Во введении описывается основная цель настоящей работы и её структура. Основная часть состоит из двух частей – теоретической и практической. Теоретическая часть состоит из двух главных разделов и практическая часть также из двух. Во время подготовки теоретической части я опиралась на публикации чешских и русских авторов: Р. Шрамека, В. Шмилауера, А. В. Суперанской, Л. Млейнковой, Б. Гавранека и А. Едлички. В практической части мне принесли большую пользу российские и чешские интернет-ресурсы.

В первом разделе теоретической части мы выясняем, что такое питание - основная потребность человека, которая является неотъемлемой частью сохранения человеческой жизни и здоровья людей с помощью продуктов питания и разделяем питание на индивидуальное и общественное. Далее мы показываем использование услуг общественного питания, которое обусловлено несколькими факторами, а именно экономическим развитием государства, уровнем жизни

населения, социальной системой и образом жизни населения. Важность общественного питания является социальным и экономическим фактором. Общественное питание имеет несколько функций: основную функцию питания, дополнительную - освежительную, социальную и развлекательную функцию. Сети общественного питания мы разделяем на дневные бары, ночные клубы, сети специализирующиеся на напитках, рестораны, буфеты, школьные столовые и доставку готовой еды. Термин дневные бары можно себе представить, например, как гриль-бар, снэк-бар или бар на пляже. Ночные клубы, как казино-бар, музыкальные клубы или дискотеки. Сети, специализирующиеся на напитках. Это например кафе, чайные или винные рестораны. Сети общественного питания разделяются по правовой норме, имущественному отношению, форме общественного питания, ассортименту, форме продаже, времени работы, локализации, количеству работников, позиции в сети ресторанов, строительному характеру, основной функции, отношению к туризму, по базовой ориентации. Формы общественного питания разделяются на ресторанное-общественное питание и на целевое питание. Наиболее используемые формы общественного питания включают в себя питание работников, питание детей в школах, питание в больницах и санаториях.

Во втором разделе мы даем характеристику лексикологии. Лексикология – лингвистическая дисциплина, которая занимается изучением лексики, её классификацией и отношениями между словами. Лексика является важной частью каждого языка. Лексика состоит из лексических единиц - лексем. Основной лексической единицей является слово. Слово - это группа звуков, характеризующаяся цельнооформленностью и устойчивым значением. В рамках второго раздела мы также даем характеристику ономазиологии. Ономазиология в основном занимается наукой о значении типов и форм слов и проблематикой словообразования, то есть анализом наименований языка и классификацией. Отчасти мы также занимаемся именами существительными, которые разделяем на конкретные и абстрактные. Далее конкретное имя существительное разделяем на нарицательное и собственное имя. Имя собственное - proprium является словом или словосочетанием, которое называет конкретный предмет или явление, - в отличие от имени нарицательного, обозначающего сразу целый класс предметов или явлений. Собственное имя предназначено для одного, вполне определенного

объекта этого класса. *Ономастика* это научная дисциплина, которая исследует имя собственное. В этом разделе мы описываем критерии классификации имен собственных по публикации известного чешского лингвиста Р. Шрамека. В его классификации выделяются следующие группы собственных имен - *геонимы*, *бионимы* и *хрематонимы*. Названия сетей общественного питания принадлежат к группе хрематонимов. Хрематонимы являются собственными именами предметов, которые были созданы человеком, такие, как рестораны, магазины, фирмы и т.д. Далее следует классификация *ономастики* в соответствии с книгой „Общая теория имени собственного“, которую написала А. В. Суперанская. Она занимается этой проблематикой гораздо подробнее, чем Шрамак. По мнению этой лингвистки, *ономастика* может являться комплексной наукой имен собственных или только отдельными именами собственными. А. В. Суперанская в своей книге делит *ономастику* на чистую и прикладную. Согласно ее публикации, *ономастика* определяется как наука, возникшая, прежде всего, как прикладная, которая была необходима для работы историков, географов и литературоведов. Далее мы рассмотрим функцию собственных имен – индивидуализировать, дифференцировать и локализовать. Во время нашего исследования ономастики мы встречались со многими представителями чешской и русской ономастики, это были, например: - Мирослава Кнаппова (антропонимия), Антонин Профоус (топонимия), Владимир Шмилауер (ономастика), Рудольф Шрамак (ономастика), Ян Свобода (ономастика), Александра Васильевна Суперанская, Елена Львовна Березович, Василий Иванович Супрун. В последней главе - теоретической части мы уделяем внимание проблеме перевода собственных имен. Передача собственных имен является очень сложной. Во время перевода мы можем выбрать из нескольких вариантов, как, например, транскрипция, транслитерация, комбинация двух предыдущих вариантов, трансплантация.

Практическая часть данной бакалаврской работы состоит из двух главных разделов. Мы опираемся на данные, полученные посредством выписывания названий сетей общественного питания в Санкт – Петербурге. Материал, который мы собрали, составил 43 наименований петербургских ресторанов.

В третьем разделе практической части мы занимаемся историей ресторанов в России. В 17веке в Европе началась история российских ресторанов. Здесь

готовили только одно блюдо, например, суп. Но основоположником общественного питания являются китайцы. Русские рестораны по-своему уникальны. Предшественниками русских ресторанов были пабы, трактиры и кабаки. Во время правительства Ивана Грозного - алкогольные напитки могли продавать только в питейных домах. Через несколько в питейных домах начали подавать горячие блюда, чай и пирожки. В конце 19-го века чайные, кафе, таверны и рестораны стали более распространены. С 20-го века постепенно таверны заменяли ресторанами. Сегодня рестораны являются доходной деятельностью. Факторы, влияющие на благосостояние предприятия – организационный вопрос, политика цен, поставщики, обслуживающий персонал, повара, музыканты, артисты, ... В настоящее время самым популярным в мире стали рестораны быстрого питания, (фастфуды).

Четвертый раздел посвящен собственно анализу собранного материала. Общий корпус материала содержит 43 названий объектов общественного питания в Санкт - Петербурге. Основным источником получения информации были российский веб-сайты. В рамках анализа мы пытались выделить по-разному мотивированные группы названий. Всего, мы выделили следующие группы хрестоматимов: названия ресторанов, включающие имена известных русских писателей (*А. П. Чехов, Н. В. Гоголь, А. С. Пушкин*), имена литературных героев (*Идиот, Плюшкин*), название титулов (*Царь*), имена известных российских и мировых личностей (*М. М. Громов, В. А. Моцарт, Нико Пиросмани, В. Й. Беринг, Мольере*), топонимы (*Volga-Volga, Питер, Москва, На речке, Венеция, Палермо, Бали*), названия сказок (*Теремок, Пиф-паф, Шелкунчик*) – таким образом названные рестораны привлекают внимание детей. В рамках имен собственных мы далее выделили также названия посуды (*Тарелка столовая или Чайная ложка*). Также мы встретились с названиями животных (*Барашки или Кролик-бар*), с названиями блюд, напитков, ингредиентов (*Кафе Лаваш, Кафе Аджика, Укроп кафе, Корюшка, Макароники*). Часто мы встречаем названия частей дома (*Кафе Чердак, Терраса, Мансарда, Большая Кухня, Корчма*), название с числительным (*Русская Рюмочная №1, Кофейня №1, Столовая №1*), названия хобби (*Охотничий клуб*). В нашем материале есть также названия ресторанов быстрого питания (*Макдоналдс, Subway, Burger King, KFC*).

В заключении мы подводим важнейшие итоги исследования. По нашему убеждению, русские рестораны несут названия, авторы которых искали

инспирацию почти во всех сферах существования. Некоторые названия очень оригинальны и остроумны. В конце настоящей работы приводится также библиография.

В приложениях можно найти словарь основных понятий, описание типичной русской еды. Далее мы показываем интересные логотипы и фотографии ресторанов. Последним приложением являются информационные графики распространенности по-разному мотивированных названий ресторанов.

ZDROJE

Bibliografie:

ČECHOVÁ, Marie et al.: *Čeština - řeč a jazyk*. 1. vydání. Praha: ISV, 1995.

FILIPEC, J., ČERMÁK, F.: *Česká lexikologie*. Academia, Praha 1985.

HAUSER, P.: *Nauka o slovní zásobě*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1980.

HAVRÁNEK, Bohuslav a Alois JEDLIČKA.: *Česká mluvnice*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1981.

MLEJNKOVÁ, L. a kol., *Služby společného stravování*, . VŠE v Praha, ISBN 80-245-0870-2

VYSLOUŽILOVÁ, E., a kol.: *Cvičebnice překladu pro rusisty I., politika a ekonomika*. Olomouc: 2002

ŠMILAUER, V.: *Úvod do toponomastiky*. Praha: 1963

ŠRÁMEK, R.: *Úvod do obecné onomastiky*. Brno: 1999

СЕРГЕЕВА, А. В.: *Русские стереотипы поведения, традиции, ментальность*. Москва: Флинта и Наука, 2005. ISBN 5-89349-626-4.

СУПЕРАНСКАЯ, А. В.: *Общая теория имени собственного*. Москва: 2009

Slovníky:

LINHART, J.: *Slovník cizích slov pro nové století*. Praha: Dialog, 2003, 412 s. ISBN 80-858-4361-7.

ŠROUFKOVÁ, M, VENCOVSKÁ, M., PLESKÝ, R.: *Rusko-český česko-ruský slovník*. Praha: Leda, 1999. ISBN 80-85927-41-1.

Přednášky:

Vychodilová Z.: Přednášky z předmětu „Teorie a metodika překladu“ KSR/TMP, ZS, 2014/2015, Katedra Slavistiky, UPOL

Bakalářské práce:

VEČEŘOVÁ G.: *Názvy ruských obchodů*, [online]. [cit. 10. 03. 2017]. Bakalářská práce. Filozofická fakulta - Univerzita Palackého v Olomouci (2013) Dostupné z: http://library.upol.cz/arl-upol/cs/detail-upol_us_cat.17-0116424-Nazvy-ruskych-obchodu/?disprec=1&iset=3

SCHNEIDROVÁ R.: *Ruské hračky a jejich jména*, [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Bakalářská práce. Filozofická fakulta - Univerzita Palackého v Olomouci (2014) Dostupné z: http://library.upol.cz/arl-upol/cs/detail-upol_us_cat.17-0169576-Ruske-hracky-a-jejich-jmena/?disprec=1&iset=4

Internetové zdroje:

Catering [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Catering>

Teorie pojmenování [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Dostupné z: <http://www.osu.cz/fpd/kcd/dokumenty/cestinapositi/lexikologie.htm>

Podstatná jména [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Dostupné z: <http://slovnidruhy.cz/1-podstatna-jmena-substantiva.html>

Podstatná jména [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Dostupné z: <http://pravopisne.cz/2012/10/pravidla-podstatna-jmena-konkretni-abstraktni-pomnozna-hromadna-latkova/>

Onomastika [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Onomastika>

Toponomatika [online]. [cit. 20. 11. 2016]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Toponomastika>

historie restaurací v Rusku [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.zabastovka.com/karera/nemnogo-iz-istorii-restoranov>

Anton Pavlovič Čechov- život autora [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.spisovatele.cz/anton-pavlovic-cechov>

Ресторан Чехов [online]. [cit. 8. 2. 2017]. Dostupné z: <http://restaurant-chekhov.ru/main/>

Nikolaj Vasiljevič Gogol-život autora [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z:
<http://www.spisovatele.cz/nikolaj-vasiljevic-gogol>

Ресторан Гогол [online]. [cit. 8. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.restaurant-gogol.ru/index.html>

Alexandr Sergejevič Puškin- život autora [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z:
<http://pushkin-omsk.narod.ru/ss/ss3.html>,
[https://ru.wikipedia.org/wiki/Пушкин_\(город\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Пушкин_(город)), <http://www.spisovatele.cz/alexandr-sergejevic-puskin>

Синий Пушкин [online]. [cit. 8. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.spushkin.com/>

Idiot- rozbor díla [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.rozbor-dila.cz/idiot-rozbor-dila-k-maturite/>

Fjodor Michajlovič Dostojevskij- život autora [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z:
fdostoevsky.ru

Ресторан Идиот [online]. [cit. 8. 2. 2017]. Dostupné z: <http://idiot-spb.com/>

Plyushkin- rozbor díla [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z:
http://vzdynahore.cz/index.php?title=Nikolaj_Vasiljevi%C4%8D_Gogol

Ресторан Плюшкин [online]. [cit. 8. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://ginza.ru/spb/restaurant/plushkin>

Titul cara v Rusku [online]. [cit. 6. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Car>

Ресторан Царь [online]. [cit. 8. 2. 2017]. Dostupné z: <http://ginza.ru/spb/restaurant/tsar>

Михаил Михайлович Громов- его автобиография [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z:
https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D0%B2_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B8%D0%BB_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B9%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87

Сеть Баров Громов [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: <http://gromovbar.ru/>

Wolfgang Amadeus Mozart- životopis [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z:
<http://zivotopis.osobnosti.cz/wolfgang-amadeus-mozart.php>

Кафе Моцарт [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.cafemozart.ru/>

Niko Pirosmani- život malíře [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Niko_Pirosmani

Ресторан грузинской и осетинской кухни [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.pirosmani.spb.ru/>

Vitus Bering- život mořeplavce [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Vitus_Bering

ulice pojmenovaná podle Beringa[online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Улица_Беринга_\(Санкт-Петербург\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Улица_Беринга_(Санкт-Петербург))

Беринг-панорамный ресторан [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: [http://bering-spb.ru/bering_new.nsf/\(sitetree\)/D7BA220A9D96C787C3257D8E004A9555?OpenDocument](http://bering-spb.ru/bering_new.nsf/(sitetree)/D7BA220A9D96C787C3257D8E004A9555?OpenDocument)

Mollie´s pub [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <http://molly.su/mollies/>

spisovatel Molier [online]. [cit. 9. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.spisovatele.cz/moliere>

ресторан Волга-Волга [online]. [cit. 10. 2. 2017]. Dostupné z: <https://ginza.ru/spb/restaurant/Volga-Volga>

řeka Volha [online]. [cit. 10. 2. 2017]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Volha>

Petrohrad [online]. [cit. 10. 2. 2017]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Petrohrad>

ресторан [online]. [cit. 10. 2. 2017]. Dostupné z: Питер <https://www.restoclub.ru/spb/place/piter>

кафе Питер [online]. [cit. 10. 2. 2017]. Dostupné z: <https://www.restoclub.ru/spb/place/piter-1>

Ресторан Москва [online]. [cit. 12. 2. 2017]. Dostupné z: <https://ginza.ru/spb/restaurant/moskva>

Moskva [online]. [cit. 12. 2. 2017]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Moskva>

ресторан На речке [online]. [cit. 12. 2. 2017]. Dostupné z: <https://ginza.ru/spb/restaurant/narechke>

Benátky [online]. [cit. 16. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.italie-pruvodce.cz/web/galerie/venezia>; <https://cs.wikipedia.org/wiki/Ben%C3%A1tky>

Кофейня Венеция [online]. [cit. 16. 2. 2017]. Dostupné z: <https://www.afisha.ru/spb/restaurant/18780/>;
<https://www.restoclub.ru/spb/place/venecija-1>

Ресторан Палермо [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.palermo-spb.ru/ru/about/>

Město Palermo [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: http://www.visitpalermo.it/palermo_czech.html

Ostrov Bali [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: http://cestovani.idnes.cz/bali-nejkrasnejsi-misto-na-zemi-d3u-/rady-na-cestu.aspx?c=A090206_104852_ig_zkusenosti_tom

Ресторан Бали [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: <http://main.balispb.ru/>

Сеть ресторанов Теремок [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: <http://teremok.ru/>

Пиф-паф, ой-ой-ой! [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%84-%D0%BF%D0%B0%D1%84,_%D0%BE%D0%B9-%D0%BE%D0%B9-%D0%BE%D0%B9!

Бар Пиф-Паф [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: <https://www.restoclub.ru/spb/place/pif-paf>

Ресторан быстрого обслуживания [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.schelkunchik.spb.ru/about/>

Шелкунчик [online]. [cit. 19. 2. 2017]. Dostupné z: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D1%83%D0%BD%D1%87%D0%B8%D0%BA>

Сеть быстрого питания- Тарелка цоловая [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z: <http://tarelkas.ru/about/>

Чайная ложка [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.teaspoon.ru/about>

Ресторан Барашки [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z: <http://barashkispb.ru/>

Кафе Кролик-бар [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z:
http://otzovik.com/reviews/kafe-bar_krolik-bar_russia_sankt-peterburg/

Chléb Lavaš [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Lava%C5%A1>

Кафе Лаваш [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z: <http://cafelavash.ru/o-kafe/>

Коření Adžика [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Ad%C5%BEika>

Кафе Аджика [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z:<http://www.cafeadjika.ru/>

Кафе Укроп [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z: http://cafe-ukrop.ru/#link_menu

Ресторан Корюшка [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://ginza.ru/spb/restaurant/korushka>

Ryba koruška [online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z:
https://cs.wikipedia.org/wiki/Koru%C5%A1ka_evropsk%C3%A1

Ресторан Макароники[online]. [cit. 20. 2. 2017]. Dostupné z: <http://makaronniki.ru/>

Кафе Чердак [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <http://cafecherdak.ru/>

Ресторан Terrassa [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://ginza.ru/spb/restaurant/terrassa>

Род Шуваловы [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B>

Ресторан Мансарда [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
<http://ginza.ru/spb/restaurant/mansarda>

Ресторан Большая кухня [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <http://big-kitchen.com/>

Ресторан Корчма [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.korchma-spb.ru/>

Ресторан Русская рюмочная [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
<http://www.vodkaroom.ru/>

Кофейня Но1 [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <http://www.delmar-spb.ru/restaurants/coffee1/>

Столовая Но 1 [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: http://www.spb-guide.ru/page_5536.htm

Охотничий клуб- ресторан [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
<http://www.ohota.rest/>

McDonald's [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
<https://cs.wikipedia.org/wiki/McDonald's>

KFC [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/KFC>

Subway [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Subway>

Burger King [online]. [cit. 27. 2. 2017]. Dostupné z:
https://cs.wikipedia.org/wiki/Burger_King

Ruská kuchyně [online]. [cit. 20. 3. 2017]. Dostupné z:
<http://www.mundo.cz/rusko/kuchyne>

ПРÍЛОHA Č. 1

NEJZNÁMĚJŠÍ RUSKÁ NÁRODNÍ JÍDLA

Блины - lívance podávané s masem, se smetanou (zakysanou), kaviárem, slanečky i se zavařeninou.

Пирожки - pirožky jsou nekynuté knedlíky půlkruhovitého, případně trojúhelníkovitého či obdélníkovitého tvaru, které se připravují s masem, s rybami, zelím, zavařeninou a jinými náplněmi.

Борщ - boršč je polévka z drobně nakrájené zeleniny (zelí, mrkev, brambory, červená řepa, cibule) uvařené v masovém vývaru s kousky masa. Podává se se smetanou.

Щи - šči je zelná polévka. Gogol napsal: "Šči a kaše, to je strava naše".

Уха - ucha je rybí polévka.

Солянка - soljanka je polévka s kyselými okurkami.

Пельмени - pelmeně jsou malé vařené taštičky z nudlového těsta s masovou náplní.

Икра - ruská delikatesa je černý a červený kaviár.

Рассольник - rassolnik je další kyselo-slaná polévka z nakládané zeleniny. Základem je okurkový nálev spolu s neutralizující přísadami, jako jsou např. ledvinky, drůbeží droby, brambory, zelenina.

Лапша - lapša je slepičí nudlová polévka.

Окрошка - okroška je studená zeleninová polévka, která se vyrábí z kvasu. Různá zelenina může být smíchána s masem nebo rybou, takže se rozlišuje okroška zeleninová, masová a rybí. Na výrobu se používá bílý kvas, který je kyselejší než kvas určený k pití. Do okrošky se dále přidává vařené vejce a smetana.

Шашлык - šašlik je obdobou tureckého „šiš kebabu“ – marinované kousky masa, prokládané cibulí, grilované na jehlici.

Картошка крошка - kartoška kroška je rozkrojená brambora ve slupce, na kterou si lze dát přísady podle svého výběru.

Сырники - syrniki jsou tvarohové taštičky, které se zdobí džemem, medem nebo smetanou.

Новёзí Stroganoff – dnes již světoznámé jídlo, které se ale zrodilo v Rusku. Jsou to kousky hovězího masa s cibulí, houbami a kyselou okurkou, které se podávají s nakyslou smetanovou omáčkou.

NEJZNÁMĚJŠÍ RUSKÉ NÁPOJE

Водка - vodka neboli voda je ruský národní nápoj, který se destiluje z žita, případně pšenice, ječmene nebo i z brambor.

Самогонка - samohonka je vodka vyráběná podomácku, u níž je často cílem pouze vysoký obsah alkoholu, nikoliv chuť. Samohonky obsahují vyšší obsah metylalkoholu, který je ve větším množství jedovatý.

Пиво - pivo je v Rusku stále oblíbenější, dnes už možná více než vodka, a to i díky jeho nízké ceně. Největší pivovar - Baltika sídlí v Petrohradu a je po Heinekenu druhým největším pivovarem v Evropě.

Квас - kvas je nápoj s minimální hladinou alkoholu vyráběný zkvašením černého (nejčastěji žitného) chleba s přísadami aromatických ochucovadel, jako např. třešně, jahody, maliny, rozinky, citron, zázvor nebo máta.

Шампанское - šampaňské je velmi populární nápoj prodávaný v různých stupních sladkosti, ale obecně je spíše sladší.

Чай - čaj se v Rusku pije téměř ke každému jídlu, je vždy slazený, ale ne vždy cukrem, běžné je i slazení džemem.

Кофе - káva je v Rusku oblíbená, ale zdaleka ne tak jako čaj.

Медок - mědok je vyráběn z vody, do které se přidá malé množství chmele a medu.

Ставленый мед - stavljenyj med je silný alkoholický nápoj složený z ovocné šťávy, velkého množství medu a vodky.

Морс - mors se vyrábí z ovocné šťávy smíchané s vodou a to v nejrůznějším poměru. Je jemně kvašený (www.mundo.cz).

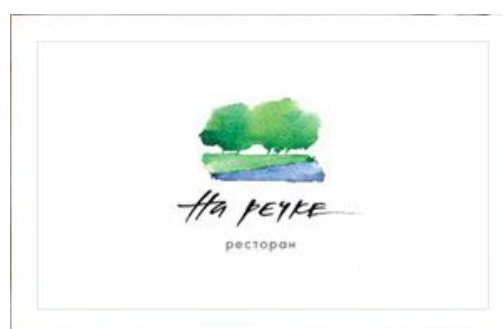
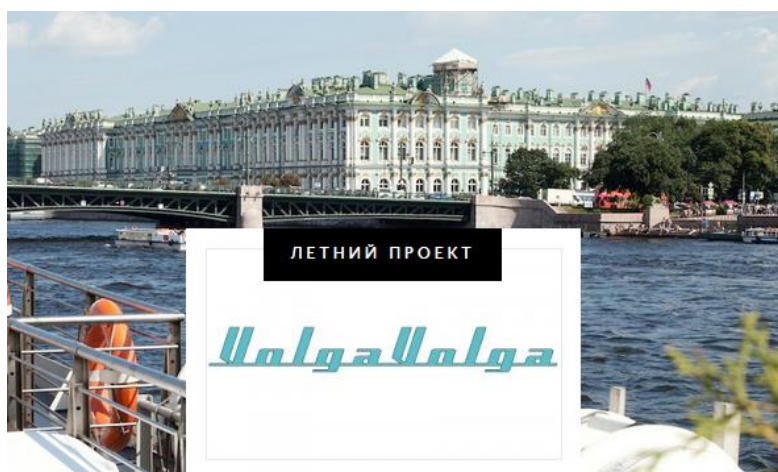
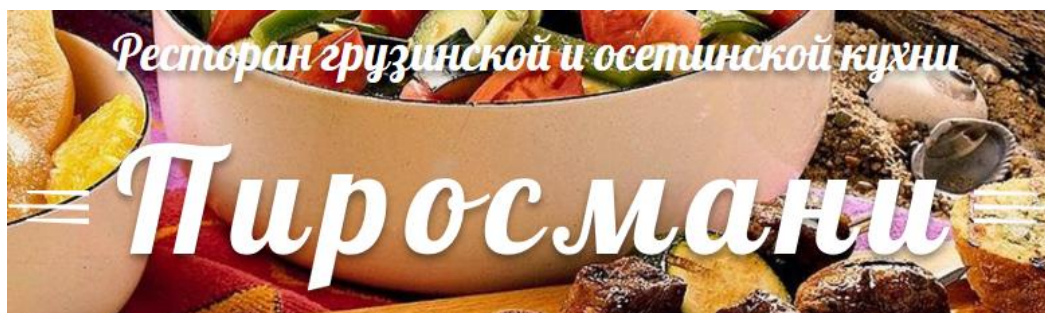
PŘÍLOHA Č. 2
SLOVNÍČEK ZÁKLADNÍCH POJMŮ

česky	rusky
veřejné stravování	общественное питание
správná výživa	рациональное питание
podvýživa	недоедание
nadváha	излишний вес
životospráva	режим питания
jídlna	столовая
restaurace	ресторан
rychlé občerstvení	фастфуд, ресторан быстрого обслуживания
bar	бар
kavárna	кафе , кофейня
čajovna	чайная
vinárna	винный ресторан, погребок
školní jídelna	школьная столовая
cukrárna	кондитерская
pizzerie	пиццерия
stravenky	талон на питание
zaměstnanec	работник
zaměstnavatel	работодатель
catering	выездной ресторан
závodní jídelna	заводская столовая
ekonomicky vyspělá země	экономически развитая страна
životní úroveň obyvatel	жизненный уровень жителей
sociální systém	социальная система
životní styl	стиль жизни

společenský význam	общественное значение
ekonomický význam	экономическое значение
cestovní ruch	туризм
personál	персонал
kuchař	повар
číšník	официант
host	гость
zákazník	заказчик
klient	клиент
strávník	столующийся
pokrm	еда, кушанье , блюдо
nabídka dne	дежурное блюдо
předkrm	закуска
zákusek	пирожное, десерт , сладкое, третье
jídelní lístek	меню
nabídka jídel	предложение еды
sortiment	ассортимент
kulturní akce	культурная акция
sroptné	чаевые
pracoviště	место работы
uspokojení potřeb	удовлетворение потребностей
kantýna	буфет
snídaně	завтрак
oběd	обед
večeře	ужин
rezervace	бронирование

ПРÍЛОHA Ч. 3
ФОТОГРАФИЕ А LOGA ПОДНИКŮ VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ V
PETROHRADĚ







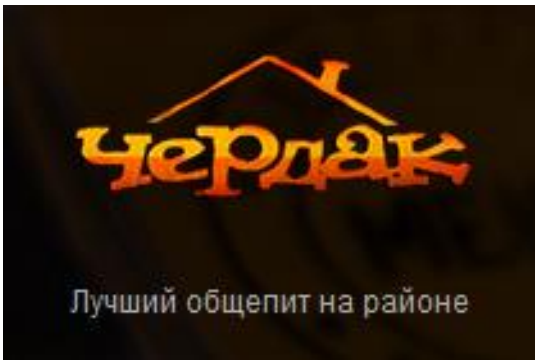
Palermo





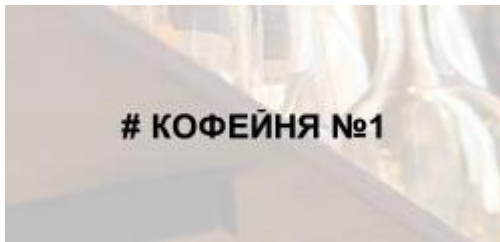
чайная ложка





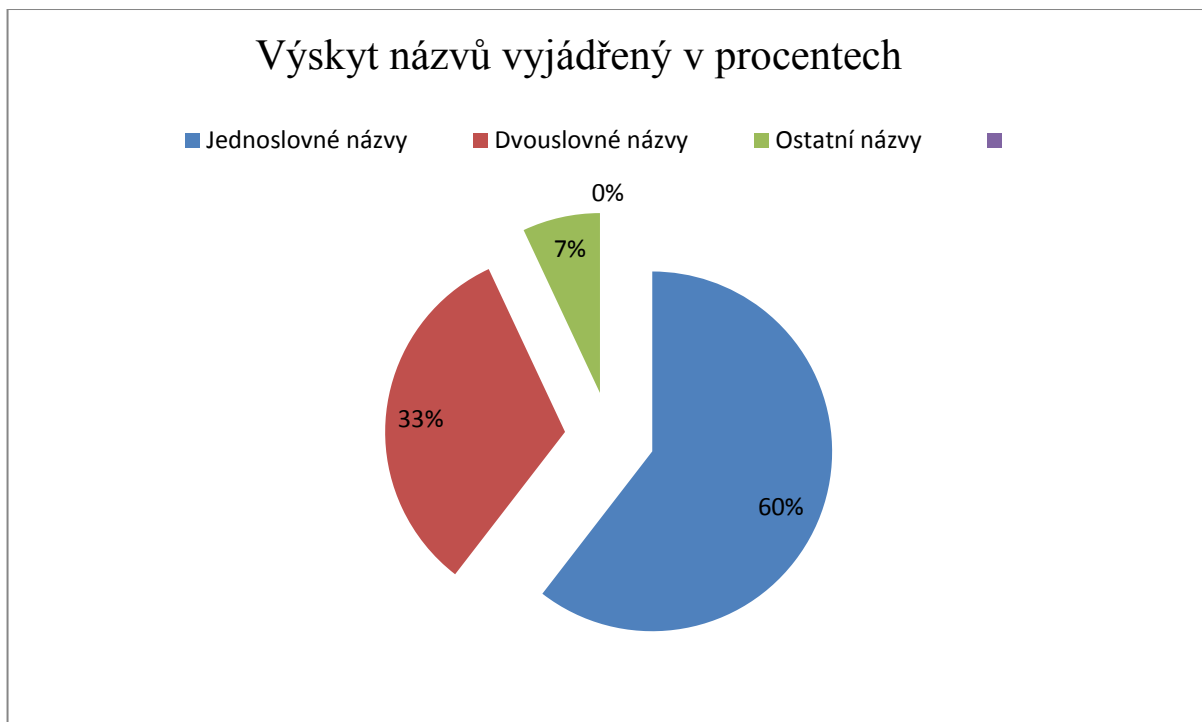
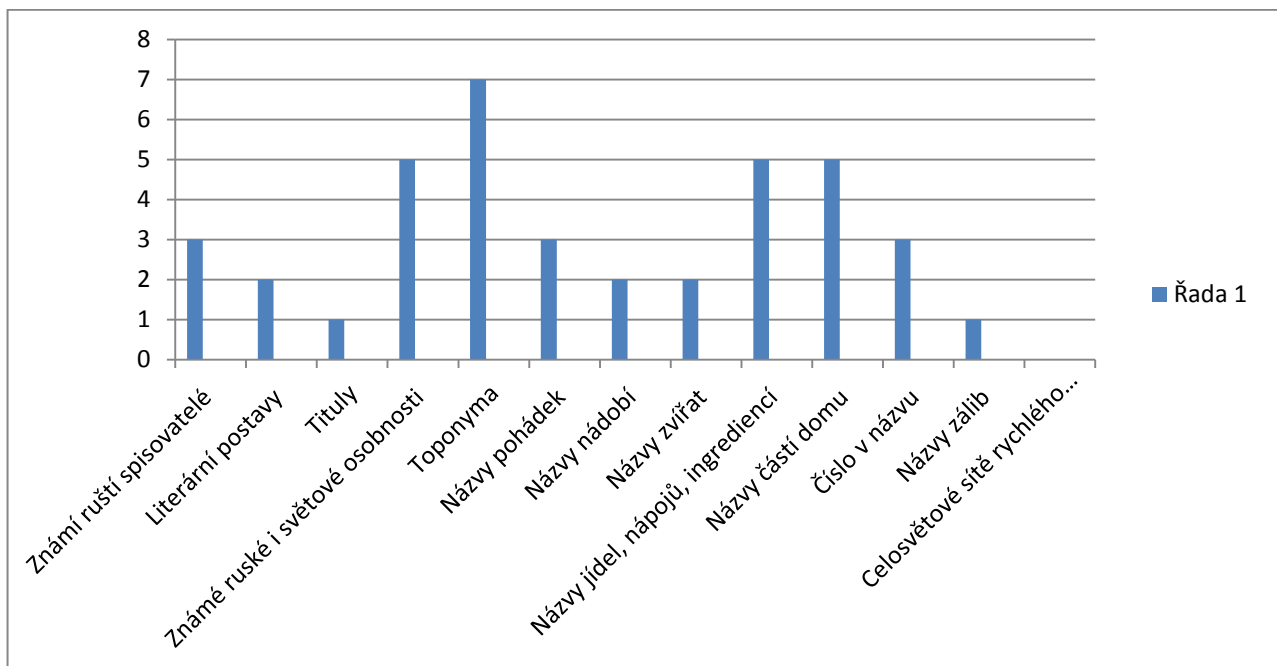
terrassa





PŘÍLOHA Č. 4
GRAFY

**Různě motivované názvy a jejich výskyt
v našem materiálu**



ANOTACE

Jméno a příjmení autora: Lucie Kužniarová

Název katedry a fakulty: Katedra slavistiky, Filozofická fakulta

Vedoucí diplomové práce: prof. Ludmila Stěpanova, CSc.

Název diplomové práce: Síť veřejného stravování v Petrohradě

Název v angličtině: The Net of Public Consuming in Saint Petersburg

Počet znaků: 80 279

Počet příloh: 4

Klíčová slova v češtině: Lexikologie, onomaziologie, vlastní jména, restaurace, synonyma, klasifikace názvů.

Klíčová slova v angličtině: Lexikology, onomasiology, proper nouns, restaurants, synonyms, motivation categories.

Anotace v češtině:

Tato bakalářská práce s názvem „Síť veřejného stravování v Petrohradě“ je věnována, jak již samotný název napovídá, občerstvovacím zařízením v Petrohradě. Cílem práce je především shromáždit názvy jednotlivých restaurací, jídelen, kaváren, barů a dalších různých veřejných stravovacích podniků, provést klasifikaci a popsat samotné podniky a motivaci výběru jejich názvů.

Práce je rozdělena na dvě části, teoretickou a praktickou. Teoretická část se zabývá základními pojmy z oblasti stravování a dále také obecnými otázkami lexikologie a onomaziologie. Praktická část je zpočátku věnována historii ruských restaurací a dále ji tvoří rozdělení 43 excerpovaných názvů do skupin podle motivace a popis vybraných sítí veřejného stravování.

Anotace v angličtině:

This bachelor's thesis with name „The Net of Public Consuming in Saint Petersburg“ is devoted, as the name suggests, to refreshment's enterprises in Saint Petersburg. The aim of this work is to collect the names of all restaurants, cafés, dining rooms, bars and others consuming enterprises, classify and describe the companies and also to explain the motivation of their names choice. The work is divided into two parts, the theoretical one and the practical one. The theoretical part deals with terms from consuming area and with

general questions from lexicology and onomasiology too. The practical part concerns with history of Russian restaurants and also it is formed by division of 43 excerpted names into groups according to motivation and description of selected nets of public consuming.