

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA

MAGISTERSKÉ KOMBINOVANÉ STUDIUM

2012–2014

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Petra Bučková

Analýza potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch

Praha 2014

Vedoucí diplomové práce: Ing. Petra Benešová

JAN AMOS KOMENSKY UNIVERSITY PRAGUE

MASTER COMBINED (PART TIME) STUDIES

2012-2014

DIPLOMA THESIS

Petra Bučková

Analysis of the potential of Crete for gastronomic tourism

Prague 2014

Diploma Thesis Work Supervisor: Ing. Petra Benešová

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená diplomová práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracovala samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpala, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použitých zdrojů.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v univerzitní knihovně.

V Praze dne 8. 3. 2014

Petra Bučková

Poděkování

Chtěla bych poděkovat Ing. Petře Benešové za mimořádně vstřícný přístup, cenné rady a podnětné připomínky, které mi po celou dobu zpracování diplomové práce ochotně poskytovala.

Rovněž bych na tomto místě ráda poděkovala svému bratrově, Radimovi Bučkovi za jeho obětavou pomoc při psaní této práce.

Anotace

Diplomová práce se zabývá analýzou využití potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch. Je zde představen jak gastronomický cestovní ruch v Řecku a jeho nabídka, tak gastronomický cestovní ruch na Krétě, krétská kuchyně a její konkurenční výhoda vůči jiným rekreačním destinacím. Teoretické poznatky jsou dále využity v praktické části práce, kde jsou realizovány dva průzkumy – komparace řeckých internetových stránek regionálních jednotek a obcí a kvantitativní průzkum prostřednictvím dotazníkového šetření. V závěru je na základě výsledků z těchto průzkumů navrhována strategie dalšího rozvoje a využití gastronomického cestovního ruchu na Krétě.

Klíčová slova

Analýza, diplomová práce, dotazníkové šetření, gastronomie, gastronomický cestovní ruch, komparace, Kréta, krétská kuchyně, obce, potenciál, regionální jednotky.

Annotation

My diploma thesis deals with an analysis of fulfillment Crete's potential for gastronomic tourism. The thesis presents gastronomic industry in Greece and its offer as well as gastronomic industry in Crete, its cuisine and its competitive advantage towards other holiday resorts. The theoretical knowledge is used in practical part where there are implemented two surveys – comparison of Greek web pages of regional units and villages and quantitative survey via questionnaire. Finally, the thesis according both surveys, recommends strategy of further development and use of gastronomic tourism in Crete.

Key words

Analysis, diploma thesis, questionnaire, gastronomy, gastronomic tourism, comparison, Crete, Crete cuisine, villages, potential, regions.

OBSAH

ÚVOD.....	9
TEORETICKÁ ČÁST	
1	TEORETICKÁ VÝCHODISKA..... 11
1.1	Cestovní ruch 11
1.2	Gastronomie 13
1.3	Středomořská kuchyně 17
2	GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH V ŘECKU..... 21
2.1	Historie a charakteristika řecké gastronomie 21
2.2	Analýza nabídky řecké gastronomie 22
2.3	Oblasti s jedinečnou gastronomickou identitou 28
3	ANALÝZA POTENCIÁLU KRÉTY 31
3.1	Přírodní předpoklady a atraktivity 31
3.2	Společenské předpoklady a atraktivity..... 35
3.3	Komunikační předpoklady 37
3.4	Materiálně technické předpoklady 39
4	GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH NA KRÉTĚ 42
4.1	Konkurenční výhoda krétské gastronomie a důvody k jejímu poznávání 42
4.2	Dohoda krétské kvality 45
4.3	Krétské produkty 46
PRAKTICKÁ ČÁST	
5	KOMPARAČNÍ ANALÝZA INTERNETOVÝCH STRÁNEK 51
5.1	Úvod..... 51
5.2	Výsledky průzkumu 55
5.3	Závěry průzkumu komparační analýzy internetových stránek 62
6	VYHODNOCENÍ DOTAZNÍKOVÉHO PRŮZKUMU..... 64
6.1	Úvod..... 64
6.2	Výsledky průzkumu 65
6.3	Závěry průzkumu dotazníkového šetření 69
7	VYHODNOCENÍ STANOVENÉ VIZE 71
8	NÁVRH STRATEGIE DALŠÍHO ROZVOJE A VYUŽITÍ POTENCIÁLU KRÉTY PRO GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH 73

8.1	Strategický cíl.....	73
8.2	Priority.....	74
8.3	Návrh stránek na zvýšenou propagaci krétské gastronomie	76
	ZÁVĚR	79
	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	82
	SEZNAM ZKRATEK	86
	SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK.....	87
	SEZNAM PŘÍLOH.....	88

ÚVOD

Zájem o cestování za pozoruhodnými kulinářskými zážitky v posledních letech neustále stoupá. Pro mnohé představuje gastronomie příležitost k poznání nových kultur, stravovacích návyků nebo tradic té či oné země. Města, regiony, a dokonce i celé země se mohou stát známými a oblíbenými pro svou výjimečnou kuchyni a chuť. Gastronomie země se může stát prvkem, který umožní dát turistickým destinacím jedinečnou konkurenční výhodu nad ostatními destinacemi. Kréta bezesporu mezi tyto země patří. Je to neznámější řecký ostrov, avšak málokdo ví, jaké bohatství ve formě gastronomie v sobě ukrývá.

Krétská kuchyně patří mezi jednu z nejstarších a nejchutnějších kulinářských destinací na světě vůbec, ať už se to týká chutí, vůní, surovin nebo jen ve způsobu přípravy. Bezpochyby je součástí identity a národní kultury Kréty, a proto se stále častěji stává předmětem propagace turistických destinací. Krétská kuchyně má jistě předpoklad pro to, aby se stala vyslancem Kréty na poli cestovního ruchu.

Cílem předkládané diplomové práce bude analyzovat a vyhodnotit využití potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch a dále na základě dvou provedených průzkumů navrhnout strategii dalšího rozvoje a využití Kréty pro gastronomický cestovní ruch. Abych naplnila stanovený cíl, použiji následující metody – komparace, analýza a dotazník.

Než dospěji k samotnému naplnění cílů, bude důležité se nejdříve zabírat teoretickou stránkou práce. Úvodní část vymezuje nejen základní teoretické pojmy z oblasti cestovního ruchu, ale i pojmy vztahující se k problematice gastronomie a gastronomického cestovního ruchu. Je zde podán taktéž obecný výklad zaměřený na středomořskou kuchyni, která je pro tu krétskou klíčová. Následující kapitoly řeší obecně gastronomický cestovní ruch v Řecku. Zkoumána je i nabídka řecké gastronomie od místní kuchyně až po nabídku kurzu vaření. Pozornost je věnována taktéž oblastem s jedinečnou gastronomickou identitou, mezi nimiž rozhodně Kréta nesmí chybět. Další kapitola analyzuje samotný potenciál ostrova Kréta. Zhodnoceny jsou zde předpoklady rozvoje cestovního ruchu Kréty.

Dále následuje stěžejní, praktická část práce, která je rozčleněna na dvě části. V první části práce budou prozkoumány i jiné aspekty, které Kréta v oblasti gastronomie nabízí. Diplomová práce se zaměřuje na ambice Kréty, co se týče propagace krétské gastronomie prostřednictvím internetu. Budou zde položeny otázky, jakými možnostmi disponuje Kréta na internetu, aby mohla přilákat své případné návštěvníky. Zda mohou něčím internetové stránky přispět k tomu, abychom si obohatili naše poznatky o krétské kuchyni, a tak nám případně pomohou vytvořit si jakýsi kulinářský obrázek o Krétě.

Další kapitola praktické části obsahuje dotazníkové šetření, neboť během přípravy realizace diplomové práce se naskytla klíčová otázka: „Jsou lidé ochotni cestovat za gastronomií? A jakou roli zastává gastronomie během cestování a jak moc jí lidé během svého pobytu v destinaci vnímají?“

Výsledky obou výše uvedených průzkumů budou dále využity v závěrečné kapitole, jež navrhuje možnosti pro další rozvoj a využití gastronomického cestovního ruchu pro Krétu.

Celkový přínos diplomové práce spočívá především v návrhu takových opatření, jež by zvýšila nejen samotný potenciál Kréty pro gastronomický cestovní ruch, ale zároveň by přispěla k umístění Kréty mezi významné gastronomické destinace, jako jsou Španělsko, Francie nebo Japonsko.

TEORETICKÁ ČÁST

1 TEORETICKÁ VÝCHODISKA

1.1 Cestovní ruch

Vymezení a definice pojmu cestovní ruch

Cestovní ruch se stal neodmyslitelnou součástí životního stylu a potřeb každého z nás. O nutnosti cestovat a poznávat praví citát: „*Snaha poznat víc než jen vlastní zahrádku se jmenuje zvědavost. Je to krásná lidská vlastnost. Všichni lidi ji nemají, ale všechny děti ji mají. Proto říkám, že bych udělal cestování povinné pro děti ve školách. Aby viděly jiné mravy, jiné zvyky, jiné kultury. A naučily se respektovat rozmanitost světa a lidí*“¹. Každoročně vycestuje obrovské množství lidí za účelem rekreace, poznávání, styku s lidmi, naplnění vlastních snů z dovolené a z celé řady dalších důvodů. Cestovní ruch je také významným společensko-ekonomickým fenoménem. Stal se nejen výraznou složkou spotřeby a způsobu života obyvatel, ale také významnou součástí národních ekonomik i ekonomiky světové. Za ropou a automobilovým průmyslem patří ke třem největším exportním odvětvím.²

Cestovní ruch je odvětvím, jež se dynamicky vyvíjí a za poslední desetiletí zaznamenal obrovský rozmach. Považovat cestovní ruch za samostatné odvětví je ovšem nesprávné, protože jde o činnost, která je výsledkem služeb jiných odvětví, jako jsou ubytování, stravování a doprava.³

Slova Milla a Morrisona: „*Cestovní ruch vždy zahrnuje cestování, ale ne každé cestování je cestovním ruchem. Cestovní ruch zahrnuje rekreaci, ale ne každá rekreace je cestovním ruchem. Cestovní ruch se uskutečňuje ve volném čase, ale ne celý volný čas je věnován cestovnímu ruchu*“⁴ poukazují na problematiku s vymežováním

¹ JANOUŠEK, J. *Rozhovory s Janem Werichem*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 1982, s. 217. ISBN 23-070-82.

² HESKOVÁ, M. a kol. *Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2006, s. 7. ISBN 80-7168-948-3.

³ HORNER, S. a J. SWARBROOKE. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003, s. 54. ISBN 80-247-0202-9.

⁴ MILL R. CH. a A. M. MORRISON. In: ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012, s. 15. ISBN 978-80-7201-880-2.

cestovního ruchu. V minulosti bylo vyřčeno několik definic, které se od sebe zásadně nelišily, proto se můžeme v odborných publikacích setkat s vícero způsoby vysvětlení.

Určtým posunem ve zkoumání cestovního ruchu bylo zpracování a publikování Všeobecné nauky cestovního ruchu Hunzikera a Krapfa v roce 1942. Cestovní ruch definovali jako „*soubor vztahů a jevů, které vyplývají z pobytu na cizím místě, pokud cílem pobytu není trvalý pobyt nebo výkon vřdělečné činnosti*“⁵.

Na jejich práci navázal švýcarský profesor Kaspar, který definoval cestovní ruch jako „*souhrn vztahů a jevů, které vyplývají z cestování anebo pobytu osob, přičemž místo pobytu není hlavním ani trvalým místem bydlení nebo zaměstnání*“⁶. Později se tato definice stala oficiální definicí Mezinárodního sdružení vědeckých pracovníků cestovního ruchu (AIEST).

S jednoduchou, avšak nikoli výstižnou definicí, přišli také autoři Horner a Swarbrooke, kteří definovali cestovní ruch jako „*krátkodobý přesun lidí na jiná místa, než jsou místa jejich obvyklého pobytu, za účelem pro ně příjemných činností*“⁷.

Uvedené definice stejně jako řada dalších jsou důkazem toho, jak je obtížné definovat tento složitý jev, kterým bezpochyby cestovní ruch se svou mnohostranností a mnohooborovostí je.

Mezi základní rysy cestovního ruchu patří:

- dočasnost změny trvalého bydliště a dočasnost pobytu mimo něj,
- nevřdělečný charakter cesty a pobytu,
- vztahy mezi lidmi.

Za mezník v definování cestovního ruchu můžeme považovat konferenci Světové organizace cestovního ruchu (UNWTO), která se konala v Ottawě v roce 1991 a zabývala se statistikou cestovního ruchu. Na jejím základě došlo k vymezení mnoha pojmů užívaných v oblasti cestovního ruchu. Nejčastější definice podle UNWTO popisuje cestovní ruch jako „*činnost osoby, cestující na přechodnou dobu do místa mimo její běžné prostředí a to na dobu kratší než je stanovena, u mezinárodního*

⁵ HESKOVA, M. a kol. *Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2006, s. 10. ISBN 80-7168-948-3.

⁶ Tamtéž, s. 10.

⁷ HORNER, S. a J. SWARBROOKE. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003, s. 53. ISBN 80-247-0202-9.

cestovního ruchu činí tato doba jeden rok, u domácího cestovního ruchu šest měsíců, přičemž hlavní účel její cesty je jiný než vykonávání výdělečné činnosti v navštíveném místě“⁸.

Vztah mezi cestovním ruchem a gastronomií je velmi úzký. Společně s ubytováním patří stravování mezi základní služby cestovního ruchu a stává se neodmyslitelnou součástí kulturního dědictví národa. Stravování může být hlavním motivačním faktorem při výběru cílové destinace, zahraniční cesty nebo obecně při účasti na cestovním ruchu. Gastronomie hraje jednu z důležitých rolí při získávání turistů do určitých oblastí, protože odráží tamní kulturu a způsob života.

1.2 Gastronomie

S pojmem gastronomie se v životě setkal každý z nás, avšak málokdo ví, co se pod tímto termínem skrývá a co všechno je s ním spojeno. Gastronomie je obor, který se zabývá vztahem kultury a potravy. V užším slova smyslu se jedná o kuchařské a kulinařské umění – jde o vztah mezi přípravou jídel, servírováním a konzumací.

Etymologický původ slova gastronomie pochází ze spojení řeckých slov *gastros* – žaludek a *nomos* – znalost či pravidlo. Obecně je pod pojmem gastronomie myšleno umění přípravy, servírování a konzumace dobrého a chutného jídla.

Mezi odborníky bývá gastronomie definována jako věda a umění zabývající se jídlem a nápoji, jejich přípravou, stolováním, úpravou pokrmů a jejich podáváním, stravovacími zvyklostmi a způsobem konzumace pokrmů a nápojů, poznatky o hodnotě a způsobech využití potravy a o správné výživě.⁹

Gastronomie patří mezi nedílnou součást cestovního ruchu. Může představovat jedinečnou formu seznámení se s kulturním dědictvím národa a tradicemi, rovněž může být jedním z hlavních motivů účasti na cestovním ruchu. Každá kuchyně má své specifické znaky a rozdílný způsob přípravy, který je odrazem společenského vývoje

⁸ INDROVÁ, J. a kol. *Cestovní ruch (základy)*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Oeconomica, 2007, s. 12. ISBN 978-80-245-1252-5.

⁹ ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012, s. 94. ISBN 978-80-7201-880-2.

národa a kulturní tradice. Charakter kuchyně je v jednotlivých regionech odlišný, neboť je ovlivněn geografickými a klimatickými podmínkami, zemědělskou výrobou a chovem zvířat. Internetový článek *The American Food Revolution* definuje regionální gastronomie následovně: „*Tradiční kuchyně/gastronomie je spojená s tradicí přípravy jídla, která vychází z každodenního života a kuchyní lidí v rámci širokého časového úseku ve specifické oblasti dané země, či přímo takové země, která, pokud je lokalizována, se výrazně liší od ostatních regionů dané země*“¹⁰.

Gastronomie není pouze o přípravě, chuti, vzhledu pokrmů, kombinaci jednotlivých potravin, ale zásadní roli zde hraje kultura stolování, tradice a zvyklosti spojené s jídlem.

Gastronomický cestovní ruch

Ve spojitosti s gastronomickým cestovním ruchem se v české terminologii používají synonyma jako kulinářský cestovní ruch, gastroturistika nebo také gurmánský cestovní ruch. Pojem kulinářský cestovní ruch jako první použila Lucy Long ve svém článku, který je součástí knihy *Culinary Tourism*. Podle Long kulinářský cestovní ruch představuje mezinárodní účast na akcích spojených s jídlem, které zahrnují konzumaci, přípravu a prezentaci jídla, kuchyni, tradici stolování a stravovací zvyky.¹¹

Mezinárodní asociace kulinářského cestovního ruchu definuje gastronomický cestovní ruch jako dosažení ojedinělých a nezapomenutelných gastronomických zážitků všech druhů během cestování.¹²

Výkladový slovník cestovního ruchu definuje gastronomický cestovní ruch jako „*formu cestovního ruchu, jejíž účastníci jsou motivováni požitkem z konzumace, kultury stolování (atmosféra, vybavení, způsob obsluhy a výzdoba stravovacího zařízení, výklad), testování a seznamování se s vybranými pokrmy a nápoji*“¹³. Charakteristickými lákadly jsou návštěvy tradičních či neobvyklých restaurací, výlety

¹⁰ THE AMERICAN FOOD REVOLUTIONS: CUISINES IN AMERICA. *Trends and Trendsetters in Cuisines* [on-line]. [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://www.eldrbarry.net/hatr/eldrcuis.htm>

¹¹ LONG, L. M. (ed.). *Culinary Tourism*. Lexington: University of Kentucky Press, 2004, s. 20-22. ISBN 0-8131-2292-9. 306.

¹² KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013, s. 39. ISBN 978-80-247-4603-6.

¹³ ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012, s. 69. ISBN 978-80-7201-880-2.

spojené s rybolovem, pivní slavnosti, exkurze do výroben potravin, návštěvy a degustace vinných sklípků a tak dále.

Podle Kotíkové představuje gastronomický cestovní ruch takovou formu cestovního ruchu, jejíž hlavním motivem je gastronomie i kulinářské zážitky. Jedná se o účast na specializovaných gastronomických akcích nebo o zážitky spojené s konzumací, s přípravou a prezentací jídla, seznámení se s gastronomickými tradicemi v dané destinaci.¹⁴

Gastronomický cestovní ruch je mylně chápán pouze jako gurmetský¹⁵ cestovní ruch. Nejedná se o cestování do luxusních prvotřídních restaurací, ale jedná se o návštěvu jakéhokoliv stravovacího zařízení, která nám přináší nezapomenutelné a unikátní zážitky spojené s konzumací těchto pokrmů a nápojů. Pro samotné účastníky není podstatná pouze samotná konzumace jídel a nápojů, nýbrž seznámení a poznání navštívené destinace po gastronomické stránce a seznámení se s místními tradicemi. Především však gastronomický zážitek umocňuje i místo a atmosféra. Národní kuchyně je důležitou součástí každé kultury, proto je gastronomický cestovní ruch považován za součást kulturního cestovního ruchu.

Gastronomický cestovní ruch může hrát důležitou roli v rozvoji cestovního ruchu a ekonomiky, zejména pak v zaostalých či periferních venkovských oblastech, kde tradiční příjmy proudící ze zemědělství jsou nedostačující. Gastronomie hraje významnou roli v tom, jak turisté vnímají cílové destinace, a naznačuje, že někteří turisté by se vrátili na totéž místo, aby mohli znovu okusit tuto jedinečnou gastronomii.

Zájezdy spojené s gastronomií nejsou dnes již žádnou výjimkou a setkat se s nimi můžeme téměř po celém světě. Existuje skupina lidí, která je ochotna cestovat po světě, aby se seznámila s unikátními a pozoruhodnými kulinářskými pokrmy mezinárodní kuchyně. Řada cestovních kanceláří se specializuje na zájezdy s gastronomickou tematikou a nabízí kromě ochutnávek místních specialit i lekce vaření, návštěvy trhů a spoustu dalších aktivit.

¹⁴ KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013, s. 39. ISBN 978-80-247-4603-6.

¹⁵ Gurmetský cestovní ruch – účastníkem gurmetského cestovního ruchu je tzv. gurmets nebo znalec, který má znát všechny gastronomické pojmy a termíny, navštěvuje špičkové restaurace a nenechá si ujít výsledky kulinářských soutěží, při zážitkové gastronomii spíše uzobává a hodnotí.

Členění gastronomického cestovního ruchu

Popularita gastronomického cestovního ruchu stále stoupá a v poslední době se skoro stává módní záležitostí. Do gastronomického cestovního ruchu lze zahrnout také aktivity související s návštěvou objektů a akcí jako jsou podniky veřejného stravování, gastronomické destinace, gastronomické akce a události, gastronomické provozy, gastronomická muzea, farmářské trhy a kurzy vaření.

V případě podniků veřejného stravování se jedná o podniky, které můžeme dále rozdělit na zařízení gurmetské, historické, tradiční a zážitkové. Návštěva těchto zařízení je nejčastěji doporučována v průvodcích, na turistických portálech či internetových stránkách. Za gurmetská stravovací zařízení jsou považovány luxusní restaurace, které nabízejí špičkové prvotřídní jídlo a bezchybnou obsluhu, čemuž pak odpovídá cenová úroveň těchto zařízení.

Další kategorií jsou historické restaurace, které mají buď dlouhou historii, nebo se prostřednictvím jídla snaží navodit atmosféru dob minulých. Na rozdíl od zážitkových restaurací, jejímž cílem je klientovi nabídnout něco originálního, výjimečného, si tradiční gastronomická zařízení zakládají na své autenticitě, nabízejí místní pokrmy a zdůrazňují původnost a dlouholetou tradici receptů, podle nichž se v těchto zařízeních vaří.

Gastronomický cestovní ruch je často spojován i s některými destinacemi na trhu cestovního ruchu. Může se jednat o celé státy, určité regiony nebo i menší lokality. Mezi nejpoblárnější destinace cestovatelů za kulinářským uměním patří nepochybně Mexiko, Francie, Itálie, Řecko, Španělsko, Japonsko, ale i Česká republika a další, které se mohou pyšnit svou unikátní a osobitou gastronomií.

Gastronomické akce a události mají zásadní význam pro cestovní ruch. Mohou mít charakter velkých, spíše kulturních akcí, například vinobraní, pivní festivaly, kde hlavní složkou programu je prezentace jídla a nápojů. Akce jako borůvkové nebo švestkové hody, soutěže v grilování, slavnosti chřestu a česneku, to jsou menší akce zaměřené na propagaci regionálních gastronomických pokrmů. Události, na kterých dominuje ochutnávka jídel a nápojů, jsou různé Food festivaly pořádané po celém světě.

Během návštěvy destinace se velké oblibě těší exkurze do potravinářských provozoven, jako jsou například prohlídky palíren nebo návštěvy výroben sýrů, olivového oleje

a dalších produktů. Tyto akce jsou ve většině případů doprovázeny ochutnávkami nebo možnostmi nákupu originálních produktů.

Další součástí gastronomického cestovního ruchu je návštěva muzea či farmářských trhů. Fenomén tržišť se stal velmi atraktivním, lidé si zde mohou koupit výrobky od místních farmářů, setkat se s místním obyvatelstvem, zažít bezprostřednost a autentičnost daného místa.

Poslední aktivitou, kterou lze zahrnout do gastronomického cestovního ruchu, jsou kurzy vaření, které jsou poměrně novinkou v nabídce cestovního ruchu. Účastníky většinou láká představa přiučit se a poznat způsob přípravy pokrmů od místních kuchařů.¹⁶

1.3 Středomořská kuchyně

Historie středomořské kuchyně má své kořeny v dobách dávného starověku a spojuje v sobě tajemství nejen španělské, francouzské, řecké a italské kuchyně, ale také třeba kuchyně turecké, syrské, egyptské, izraelské či marocké.

Středomořská strava odráží typické stravovací návyky obyvatel Středomoří. Je založena především na střídmosti a jednoduchosti přípravy chutných a lehkých jídel, jejímž základem je široká škála výrobků vyrobených v těchto zemích. Středomořská kuchyně se vyznačuje také tím, že ji lze přizpůsobit chutím každého člověka. Výjimečný je také způsob, jakým lidé ze zemí kolem Střezozemního moře stolují. Jídlo je pro ně rituál.

Středomořská kuchyně je jako pestrá paleta chutí, barev a vůní, která dokáže opojit všechny naše smysly. Přísady používané místními kuchaři se spojují v nezapomenutelné kombinace a navíc svým složením prospívají našemu zdraví. Základem středomořské kuchyně jsou chleba, olivový olej, obiloviny, čerstvé i sušené ovoce, čerstvá zelenina, zelené bylinky. Lidé v přímoří jedí ryby a mořské plody, ve vnitrozemí zase maso, mléko a sýry. Pokrmy voní po nejrůznějších kořeních.

¹⁶ KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013, s. 43-47. ISBN 978-80-247-4603-6.

V listopadu 2010 organizace UNESCO zařadila středomořskou stravu na seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva. UNESCO o středomořské stravě hovoří jako o souboru tradičních postupů znalostí a dovedností, které se předávají z generace na generaci. Středomořská strava poskytuje pocit sounáležitosti a kontinuity příslušných kultur.¹⁷

Řecká verze středomořské stravy je založena na výrobcích vyprodukovaných v Řecku. Takovéto stravovací návyky dodržují Řekové od dávných dob až po současnost. Za posledních padesát let se objevil na světové scéně vědecký názor, že tradiční strava středomořských zemí má blahodárné účinky na osoby, které se stravují podle zásad středomořské kuchyně. Tyto osoby žijí déle než ostatní Evropané, a to díky tomu, že se rozhodli nejenom konzumovat potraviny užívané ve středomořské kuchyni, ale dodržují i pravidla takzvané potravinové pyramidy této kuchyně. Tato pyramida velmi dobře vyjadřuje poměr a druhy jednotlivých konzumovaných surovin.

Pyramida středomořské kuchyně

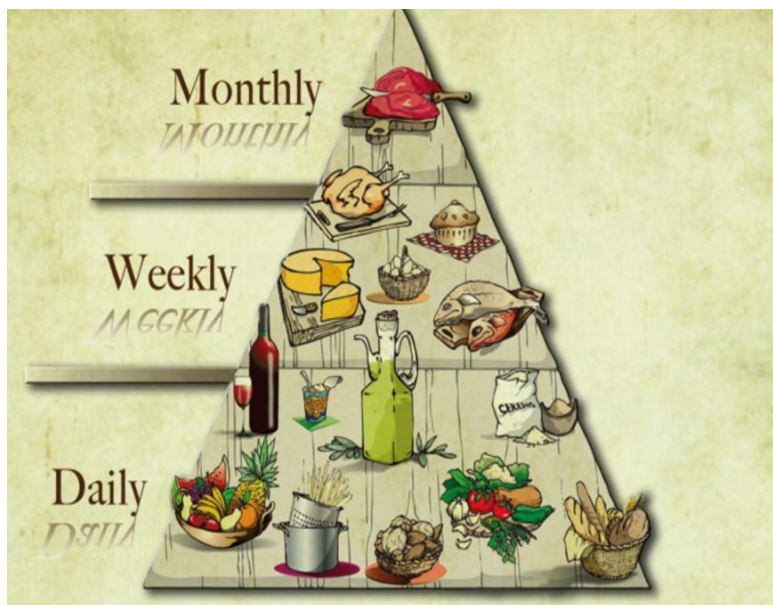
Pyramida středomořské kuchyně je rozdělena do tří úrovní vycházejících z frekvencí požívání (na měsíční, týdenní a denní bázi). Základnu pyramidy tvoří potraviny, které by měly být konzumovány denně a ve velkém množství, zatímco horní část tvoří potraviny, které jsou určeny ke konzumaci jen velmi zřídka a v menším množství.

Charakteristickými znaky pyramidy je také to, že je bohatá na ovoce, zeleninu a některé celozrnné potraviny. Zahrnuje denní spotřebu mléčných výrobků a používání olivového oleje jako hlavního zásobovače tuků. Pyramida dokonce obsahuje spotřebu ryb, drůbeže a luštěnin na týdenní bázi, a navrhuje omezit spotřebu červeného maso.

Hlavním cílem stravovacích návyků založených na středomořské stravě je zachování hmotnosti každého jednotlivce na zdravé úrovni. K dosažení tohoto cíle je třeba brát v úvahu jak rozmanitost, tak množství konzumace různých potravin. Pyramida zdůrazňuje spíše frekvence konzumace než přesné množství v gramech.

¹⁷ ZAJÍCOVÁ, R. *Středomořská kuchyně okouzila UNESCO*. [online]. © 24. 11. 2010 [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/svet/107903-stredomorska-kuchyne-okouzila-unesco/>

Obrázek 1: Pyramida znázorňující zásadní význam vyváženosti a pestrosti stravy



Zdroj¹⁸

Základ pyramidy tvoří potraviny, kterými jsou obiloviny a výrobky z nich, jako například chléb, těstoviny a další. Tyto potraviny by měly být konzumovány na denní bázi, a tím nám dodávat energii pomocí sacharidů, které tyto potraviny obsahují. Množství tuku je zde neodmyslitelně nízké. Další složkou tvořící základ pyramidy je skupina ovoce a zeleniny, která je dobrým zdrojem antioxidantů, minerálních látek, rostlinných vláken a dalších vitaminů jako A, C, B komplex vitaminů. Za klíčovou součást středomořské stravy je považován olivový olej. Právě olivový olej dodá vašemu jídlu zvláštní, nezaměnitelnou chuť Středomoří. Mnoho studií ukázalo, že olivový olej je bohatý na nenasycené mastné kyseliny a antioxidanty. Poskytuje ochranu před ischemickou chorobou srdeční, snižuje hladinu "špatného" cholesterolu a zároveň zvyšuje hladinu "dobrého" cholesterolu. Luštěniny, ořechy a olivy jsou potraviny, které se rovněž doporučují užívat denně. Tělu dodají potřebnou energii, mají nízký obsah tuku, jsou bohaté na vlákninu, bílkoviny a železo.

Mléko a mléčné výrobky jsou zdrojem jak minerálů a vitaminů, tak především vápníku a bílkovin s vysokou nutriční hodnotou. Vápník je nutný nejen pro budování silných

¹⁸ *Mediterranean Diet pyramid* [online]. © 2012 [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://www.greenbluesavours.com/el/mediterranean-diet/mediterranean-diet-pyramid/>

kostí při vývoji těla, ale rovněž pro zachování kostní hmoty v dospělosti. Mezi další potraviny užívané na týdenní bázi patří ryby, které obsahují kvalitní bílkoviny a různé minerály. Dále drůbež a vejce poskytující tělu bílkoviny s vysokou nutriční hodnotou, vitamíny, železo a minerály, které jsou v těle snadno absorbovány.

Na vrcholu pyramidy je umístěno maso, jehož konzumace se omezuje na určité množství. Telecí a vepřové maso obsahují mastné nasycené kyseliny, které mají nepříznivé účinky na zdraví.

Výhodou středomořské stravy je bezpochyby její pozitivní vliv na zdraví, dlouhověkost a proto není divu, že v zemích po celém světě roste poptávka po středomořských produktech.¹⁹

¹⁹ WILLETT, W.C. et al. *Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating*. [online]. © 1995 [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://ajcn.nutrition.org/content/61/6/1402S.full.pdf>

2 GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH V ŘECKU

2.1 Historie a charakteristika řecké gastronomie

Jak již bylo v úvodu uvedeno, samotné slovo gastronomie pochází z řečtiny. Této skutečnosti nasvědčuje i fakt, že řecká gastronomie a její kulinářské umění mají více než čtyři tisíce let dlouhou historii a staly se nedílnou součástí řecké kultury a tradice. Filozofie řecké kuchyně je založena na čistých, jedinečných a kvalitních produktech.

Archestratos byl první Řek, jenž v roce 320 př. n. l. napsal první řeckou kuchařku v historii. Starověká řecká kuchyně se vyznačovala svou skromností a byla založena na třech středomořských surovinách: pšenici – olivovém oleji – vínu. Ryby a maso se jedly jen zřídka. Tento trend v řecké stravě pokračoval i v době římské a osmanské a změnil se poměrně nedávno, což souvisí zejména s technologickým pokrokem. Také maso se stalo mnohem dostupnější surovinou.

Byzantská kuchyně byla podobná starověké řecké kuchyni jen s tím rozdílem, že obsahovala nové suroviny, které byly volně k dispozici. Mezi tyto suroviny patří kaviár, muškátový oříšek, bazalka, citrusové plody a nezbytnou součástí byzantského jídelníčku byly i ryby. Byzantská kuchyně těžila ze své výhodné polohy v Istanbulu, jenž byl centrem obchodu s kořením.

Urbanizace po roce 1960 přinesla značné změny v řecké gastronomii. Nové recepty a nové způsoby, jak prezentovat a zpracovat většinu potravin.

Dlouhodobé studie Světové zdravotnické organizace prokázaly pozitivní účinky vyvážené řecké stravy v oblasti zdraví, krásy, dlouhověkosti. Řecká kuchyně není jen musaka, souvlaki a řecký salát, ale je složena z široké škály jídel, které mohou uspokojit gastronomické chutě jak masožravců, tak vegetariánů.

Vyváženost a chutnost řeckých jídel je založena na čtyřech tajemstvích, která spočívají v unikátních produktech, ingrediencích i samotné přípravě pokrmů. Prvním tajemstvím jsou kvalitní a čerstvé suroviny, dále správné použití bylin a koření, třetím tajemstvím je slavný řecký olivový olej a v neposlední řadě přispívají k jedinečnosti řeckých pokrmů jednoduchost až skromnost při jejich přípravě. Řecký olivový olej právě svou

vynikající chutí a blahodárnými účinky pro zdraví doprovází téměř všechny řecké pokrmy. Kromě toho je známo, že v důsledku mírného řeckého klimatu není běžné, že by se zelenina a byliny pěstovaly nepřirozeně a uměle, a díky přirozenosti si zachovávají svou specifickou vůni a chuť. Řecká kuchyně je velmi bohatá na zeleninu a chuť řeckých rajčat, zelí, mrkve, cibule, petržele a česneku představuje nezapomenutelný zážitek. Rovněž ovoce, jako jsou hrozny, melouny, broskve, meruňky či třešně, mají v řecké kuchyni své místo.

Bylinky jako oregano, tymián, máta nebo rozmarýn jsou užívané při přípravě mnoha řeckých pokrmů a pocházejí většinou z řeckých hor a venkova. Jsou známé pro svou nezaměnitelnou chuť, aroma a léčivé vlastnosti. Dalšími důležitými složkami řecké kuchyně jsou řecké sýry, zvláště pak feta. Vzhledem ke skutečnosti, že ovce a kozy se pasou ve volném výběhu nebo na pastvinách a jsou živeny výhradně divokou zelení, keři a bylinkami, mají sýry jedinečnou chuť a jsou labužnickým zážitkem.

Řecko je země s bohatou tradicí rybolovu, čemuž také napovídá jeho geografická podoba, proto se místní kuchyně neobejde bez ryb a darů moře.

Řecká kuchyně je výjimečná nejen svou mimořádnou chutí, ale předně je to samotná filozofie jídla. Čas, kdy se všichni shromáždí kolem stolu, aby si vychutnali jídlo nebo další řecké pochutiny, si Řekové velmi užívají a uctívají. Ať už jídlo sdílejí s přáteli, doma, v restauraci nebo v hospodě, je to pro ně hluboce zakořeněný společenský zvyk. Atmosféra v typicky řeckých restauracích a tavernách bývá většinou velmi uvolněná a nenáročná.²⁰

2.2 Analýza nabídky řecké gastronomie

Řecká kuchyně si získala mnoho příznivců také v zahraničí, a to zejména díky své jednoduchosti, vynikajícím chutím a nízkým nutričním hodnotám řeckých produktů. Klasické řecké suroviny jako olivový olej, feta, jogurty, med a další, jsou využívány v moderní mezinárodní kuchyni.

²⁰ ELEFTERIADU, M. *Řecká kuchyně*. Přepřac. 3. vyd. Praha: Ikar, 2004, s. 13-17. ISBN 80-249-0439-X.

Řecká gastronomie by získala mnohem více svých příznivců, kdyby neměla tyto nedostatky:

- problémy s kvalitou napříč spektrem všech gastronomických služeb,
- nedostatek účinného prosazování řeckých surovin na trhu,
- neuspokojivá propagace gastronomického bohatství Řecka.

Kvůli těmto nedostatkům Řecko zaostává za ostatními středomořskými zeměmi, jako jsou Itálie a Španělsko, a to jak ve vztahu k šíření řecké kuchyně v zahraničí, tak kvalitě kuchyně, která je nabízena svým návštěvníkům.

Místní kuchyně

V Řecku najít restauraci, která nabízí dobrou místní kuchyni, není jednoduché, zejména pak v turistických oblastech. Za výjimky by mohly být považovány restaurace na Krétě, v Soluni a na Santorini, kde se nachází mnoho srovnatelných restaurací nabízejících dobrou místní kuchyni. V nejlidnatějších oblastech Řecka dominují v posledních letech převážně turistické restaurace. Zároveň turista, který se vyhýbá klasickým turistickým restauracím a vyhledává častěji tradiční řecké taverny, zjistí, že nabízená kvalita jídel je velmi nízká a mnohdy s tradiční řeckou kuchyní ani nesouvisí. Častým problémem těchto restaurací je nedostatek profesionality, školení obsluhy a personálu, nedostatečné personální obsazení a především velmi nízká kvalita nabízených produktů. Častokrát platí rovnice, že čím lépe je restaurace umístěna, tím horší pokrmy nabízí. Ty nejlepší taverny bývají důmyslně ukryté a ve zcela neočekávaných lokalitách. Zahraniční turista, jenž navštíví tyto restaurace, přichází do styku se zkresleným obrazem řecké kuchyně.

Bohužel i v oblastech s mimořádnou bohatostí tradičních receptur a místních surovin existuje jen několik málo restaurátérů, kteří se cítí být „vyslanci“ místní gastronomie, proto Řekové i zahraniční návštěvníci mají problém poznat pravé chutě místní kuchyně.

Vyšší gastronomie

Řecko disponuje několika restauracemi nabízející vyšší gastronomii. Většina z nich se však nachází v Athénách a v mnoha případech jsou součástí hotelů. Zaměřují se výhradně na místní trh. Naopak ty, které jsou provozovány v turistických oblastech, se zaměřují převážně na zahraniční návštěvníky.

Nepochybně ale i Řecko disponuje nejen ve městech, ale i v prázdninových letoviscích dostatečným počtem prvotřídních restaurací. Tyto restaurace již nabízejí jídla a produkty, které by mohly nalákat zahraniční gurmány, ale cenově jsou dražší než by měly být. V posledních letech se přítomnost gurmánských restaurací značně rozrostla, a to především v hlavním městě Athény.

Hotelová kuchyně

Řecké hotelové kuchyně, které jsou využívány turisty, nemají příliš dobrou úroveň. Hotelové restaurace mívají často velmi nízkou úroveň, která bývá zapříčiněna nedostatkem znalostí a zkušeností kuchaře, neustálými změnami personálu nebo nízkou kvalitou pokrmů, ale také nedostatkem jakékoli kulinářské kultury ze strany hoteliérů. Většina hotelových restaurací nabízí pokrmy postrádající jedinečnou chuť a osobitost.

Ve spojitosti s hotelovou kuchyní lze ale i přesto hovořit o mírném zlepšení, ke kterému došlo v několika posledních letech. Ukazuje se, že hoteliéři se rozhodli dát přednost kvalitní kuchyni, nacházejí praktické způsoby jak vylepšit pokrmy, aniž by došlo k významnému zatížení nákladů.

Podobný postoj zastávají hoteliéři také v nabídce nápojů, zejména vína. Řecká vína jsou v zásadě degradována. Hotelovým hostům, kteří mají polopenzi nebo plnou penzi, jsou často podávána levná, dovážená vína. V tomto směru je podpora místních vinařů (dokonce i v oblastech významných výrobou řeckého vína) mizivá. Nicméně, existují i výjimky jako luxusní hotely a další menší boutique hotely, které se můžou chlubit zajímavými sbírkami domácích vín, pořádáním prezentací místní produkce vinných sklepů a technologicky vyškoleným personálem. Jako příklad je možné uvést některé hotely na ostrově Santorini, které často spolupracují s místními výrobci, pořádají ochutnávky vín a jejíž vína se poté objevují na jídelničkách těchto hotelů.

Exkurze do výrobních závodů

Nesmírně oblíbenými se v Řecku staly exkurze a návštěvy místních vinařství. V posledních letech se v Řecku výrazně zvýšil počet vinařství investujících do vytváření nových míst a objektů za tím účelem, aby se stala turisticky přístupnými a hlavně atraktivními. V roce 1990 otevřela řecká společnost Boutari na ostrově

Santorini první vinařství, jež mohli turisté navštívit. Tímto krokem chtěla společnost Boutari motivovat obyvatele Santorini, aby neopouštěli od tradičního pěstování vinné révy a zvýšili svou produkci.

V následujících letech v této činnosti pokračovaly desítky vinařství nejen po celém kontinentálním Řecku, ale také na některých ostrovech jako Kréta a Rhodos. Všechna tato vinařství nabízejí možnost degustací a nákupu zdejších vyrobených vín, přičemž některé z nich nabízejí i další doplňkové činnosti. Po celém Řecku jsou rozestry především menší výrobní závody a laboratoře, které přijímají návštěvníky a nabízejí jim aktivity spojené s výrobou produktů. Jedná se například o mlékárny a pivovary.

Mezi další gastronomické atraktivity, Řeckem nabízené, patří oblasti, kde se produkují suroviny, které jsou charakteristické pro místní pokrmy. Nepochybně se jedná o olivový háj Amfissas, který je součástí Delfské krajiny, vinice Nemea a další.²¹

Kulinářské trasy a výlety

Průkopníky v zakládání kulinářských cest po Řecku byli vizionářští vinaři z Makedonie, kteří začali v roce 1990 usilovat o vytvoření vinné stezky. V roce 1993 třináct vinařů založilo v severním Řecku Svaz producentů vína z Makedonie. Svaz byl v roce 2002 přejmenován na Asociaci producentů vín severního Řecka. Vinné stezky patří mezi největší pokusení gastronomického cestovního ruchu v Řecku. Díky cestování vinnými stezkami vedoucích podél silnic celého Řecka si turista může vychutnat nejen víno vyprodukované v této oblasti, ale seznámit se s výrobcí vína, užít si krásu a kouzlo zdejší přírody, poznat historii místa anebo navštívit místní archeologická naleziště, kostely, kláštery, muzea nebo některou z tradičních řeckých taveren.

V současné době má Asociace producentů vín severního Řecka 41 členů a 8 tras, které vedou celým Řeckem. Na této síti se kromě vinařství podílejí také poskytovatelé ubytování, restaurace, kavárny nebo obchody nabízející tradiční výrobky a produkty. Vinné stezky se postupně rozšířily i do jiných částí Řecka, například na Krétu, Peloponés a do Středního Řecka.²²

²¹ ΣΕΤΕ. *Η Γαστρονομία στο Μαρκέτινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-16]. Dostupné z: http://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf

²² ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ. *Οι νικέες Διαδρομές*. [on-line]. [cit. 2013-12-18]. Dostupné z: <http://www.wineroads.gr/>

Vyjma vinných stezek nabízí Řecko také stezky olivovníku. S myšlenkou založit cesty olivovníku přišel v roce 1998 tehdejší předseda komory v Messenii Giorgos Karampatos. Cesty olivovníku začínají symbolicky u paláce Nestor ve starobylém městě Pylos, kde byly nalezeny tabulky s lineárním písmem B s ideogramem olivovníku a pokračují kolem Středozemního moře dále na jih. Trasy olivovníku slouží k znovuobjevení a uznání tohoto přírodního bohatství Středomoří a jsou uznávány hned v několika středomořských a evropských zemích. Podporují také kulturu olivovníku a hodnotu produktů z něj vytvořených až na mezinárodním poli.

Turista je při svých toulkách těmito stezkami doprovázen nejen vzrostlými olivovníky, ale seznámí se i s okolní krásou řecké krajiny a během zastávek se může zúčastnit kuchařských akcí, ochutnat produkty z oliv, prohlédnout si výstavy fotografií, filmy a podobně. Trasy olivovníku se nicméně netáhnou jen Řeckem, ale z Řecka vychází další dvě trasy, z nichž první vede zeměmi západní Asie a severní Afriky a druhá zeměmi jižní Evropy zpátky do Řecka.

„Trasy olivovníku“ byly v roce 2003 uznány UNESCO jako „Světová kulturní trasa“ a v roce 2005 získaly uznání Rady Evropy jako „Velká evropská kulturní trasa“.²³

V Řecku jsou organizovány i kulinařské tematické plavby, během kterých se navštíví řecké přístavy a jsou doprovázeny ochutnávkou tradičních pokrmů od místních kuchařů, degustací vín, návštěvou vinařství a jiných kulinařských oblastí zájmu.

Společnost Crete's Culinary Sanctuaries se specializuje na pořádání kulinařských cest po Krétě. Jejimi zákazníky jsou především Američané, a to jak profesionální kuchaři, tak i amatéři. Cesty Crete's Culinary Sanctuaries se soustřeďují nejen na vaření a produkty z olivového oleje, ale prostřednictvím seminářů a zájezdů zákazníci poznávají hned z první ruky tradiční životní styl Kréťanů. Získají informace o místních výrobcích a jejich produktech.²⁴

²³ ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ. *Ο οργανισμός ιστορικό*. [on-line]. [cit. 2013-12-18]. Dostupné z: <http://www.olivetreeroute.gr/gr/index.php>

²⁴ ΣΕΤΕ. *Η Γαστρονομία στο Μαρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-18]. Dostupné z: http://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf

Festivally, muzea a výstavy

Po celém Řecku se pořádá spousta akcí zaměřených na gastronomii. Například Festival sardinek ve Skala Kalloni na Lesbosu, anebo Pistáciový festival na Aegině. Řecké festivaly se těší turistického zájmu, nicméně většina z nich je pouze lokálního významu a nejsou dostatečně propagovány, aby přilákaly a pobavily řecké nebo zahraniční turisty.

V Řecku existují přes desítky starých budov, které byly přestavěny na muzea a výstavní síně s ústředním tématem historie produktu a jeho minulé a současné metody výroby. Tato tematická muzea doplňují kulinářský zážitek turistů, kteří mohou ochutnat hotové produkty podle tradičních a kreativních receptů. Známe je například Muzeum oliv a řeckého olivového oleje ve Spartě, Muzeum révy a vína v Imathii a Muzeum ouza na Lesbosu.²⁵

Kurzy vaření

Kurzy vaření, programy a semináře doprovázené ochutnávkou místních pokrmů jsou čím dál tím populárnější a získávají si nové přátele po celém světě. Již několik let jsou v Řecku tyto kurzy nabízeny. Pořádají se v rozmezí od několika hodin, až po několik dní. Účastníci jsou seznamováni s principy řecké kuchyně a přípravou několika jídel. Účastníci mohou zastávat pasivní roli, což znamená, že navštíví ukázkou vaření nebo nějaký seminář. Mohou však zastávat také aktivní roli, ve které vaří sami a v závěru ochutnají, co připravili. Některé místní programy zahrnují návštěvu výrobců, kde se účastník může seznámit s místní faunou a flórou.

Tematické hotely a restaurace

Trend vzniku tematických hotelů zaměřených na gastronomii má v Řecku poměrně nedávný vývoj. V roce 2007 byl v Metsovo v Epiru blízko vinařství postaven hotel inspirovaný světem vína. Hotel navazuje na místní tradiční architekturu, jeho interiérový design je vyplněn víny vyrobenými v regionu.

²⁵ ΣΕΤΕ. *Η Γαστρονομία στο Μαρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-20]. Dostupné z: http://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf

Další typický tematický hotel byl otevřen v roce 2009 na Santorini. Dříve opuštěný dům se proměnil v hotel, který se stal jedním z nejneobvyklejších míst na ostrově. Celý hotel je koncipován jako vinný hotel, ve kterém se objevují prvky z vinařských výroben. Nádrže jindy sloužící k zahušťování hroznového vína nyní působí jako prvek neobvyklé výzdoby se speciálním osvětlením, zatímco starý vinný lis byl přeměněn na sprchový kout. Sousední dům je využíván jako lázně a prostor pro ochutnávky vín. Celé Řecko včetně přilehlých ostrovů disponuje značnou nabídkou takovýchto hotelů.²⁶

Tematická athénská restaurace Archaion Gevseis neboli Starověké chutě umožní návštěvníkovi okusit a zažít hostinu jako ve starém Řecku a poznat starověkou gastronomii. V této restauraci se připravují jídla z 3. století před Kristem. Ve stylově zařízených prostorách je obsluha oděna do dobových kostýmů a kuchaři vám připraví vybrané lahůdky podle dochovaných záznamů. Přesvědčíte se, že antická kuchyně byla nejen zdravá, protože využívala hodně zeleninu, ovoce a hrubě mleté obiloviny, ale přitom chutná.²⁷

2.3 Oblasti s jedinečnou gastronomickou identitou

Výše je uveden přehled řecké kulinářské nabídky a nyní je vhodné se zaměřit na dvě specifické oblasti se speciální gastronomickou identitou země, Krétu a Santorini.

Kréta je považována za nejzajímavější kulinářskou oblast Řecka. Tato skutečnost není zásluhou bezpočtu turistických restaurací na pobřeží, nýbrž místními tavernami ve vnitrozemí, které dodržují řecké tradice a vaří místní kuchyni. Je to snad jediné místo v celém Řecku, kde má navrch místní kuchyně a je přístupná turistům. Této skutečnosti velmi pomohl postoj Kréťanů, kteří stále udržují při životě místní tradice a zvyky a cítí se těmi, kteří by měli být vyslanci historie a kulturního dědictví. Na rozdíl od jiných oblastí Řecka jsou restaurace a taverny na Krétě i nadále odhodlány propagovat místní kuchyni.

²⁶ ΣΕΤΕ. *Η Γαστρονομία στο Μαρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-27]. Dostupné z: http://sete.gr/fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf

²⁷ CESTOVÁNÍ IDNES.CZ. *Hodujte v Aténách jako ve starém Řecku*. [on-line]. © 2007 [cit. 2013-12-27]. Dostupné z: http://cestovani.idnes.cz/hodujte-v-atenach-jako-ve-starem-recku-d8y-/ig_recko.asp?c=A070527_174329_ig_recko_ton

Nezaměnitelné postavení krétské kuchyně by nebylo takové, kdyby místní zemědělská výroba nezahrnovala vysoce kvalitní tradiční produkty a chov hospodářských zvířat, ačkoli už i na Krétě dochází důsledkem nadměrného používání hnojiv a pesticidů ke zhoršení podmínek pro pěstování tradičních rostlinných produktů.

Kréta vyniká provozováním restaurací s moderní středomořskou kuchyní nebo vyšší gastronomií v luxusních hotelech na ostrově, nicméně kulinařský charakter ostrova určují restaurace a taverny s místní kuchyní v krétském vnitrozemí.

Stručně řečeno, gastronomická identita Kréty spočívá ve velkém bohatství místních receptů, v místních produktech jako je krétský olivový olej a krétské víno, v odhodlání restaurací i nadále pokračovat v tradicích, dále v zemědělské výrobě produkující výrobky vysoké kvality a v neposlední řadě v celkovém postoji Kréťanů.

Druhým ostrovem, jenž vyniká svou gastronomií je ostrov Santorini. Na rozdíl od Kréty, která prosazuje převážně tradiční gastronomii, se na Santorini za poslední dvě desetiletí začal prosazovat proud moderní řecké kuchyně. Odpověď na otázku, proč tento proud zasáhl právě Santorini je vcelku jednoduchá. Touha po gastronomické změně přicházela ze strany turistické klientely ostrova, která ač prahla po místní kuchyni, nebyla ochotna přijmout některé její charakteristické rysy jako užívání velkého množství olivového oleje v pokrmech a podobně. Někteří prozíraví obchodníci pečlivě sledovali gastronomickou poptávku a rozhodli se dát více moderní vzhled tradiční kuchyni. A tak začal proces přetváření variací tradičních receptů, které se blížily chutím mezinárodní klientely. I přes tuto skutečnost se na ostrově otevřela řada restaurací a taveren, které nabízejí pouze dobrou tradiční kuchyni, aniž by byly ovlivněny tímto procesem.

Je třeba poznamenat, že jedinečné mikroprostředí ostrova Santorini přispělo rozhodujícím způsobem k vytvoření jedinečných a nezapomenutelných chutí ostrova. Zdejší klima a půda přispěla k vypěstování jen několik málo druhů zeleniny, které se ale staly kultovními a specifickými pro novou kuchyni Santorini. Produkty jako fazole, rajčata, kapary, lilky a okurky, tvořily základ pro gastronomické experimenty místních kulinařských restaurací. Na Santorini současně došlo k obrovskému rozmachu ve výrobě místního jakostního vína.

Gastronomická identita Santorini spočívá obzvlášť v typických místních produktech, dobrých tradičních restauracích, restauracích nabízející moderní řeckou kuchyni, ve vynikajícím vínu a jedinečném pozadí Kaldery.

Účinná spolupráce místních odborníků s řeckými a mezinárodními médii, stejně jako realizace významných mezinárodních událostí na ostrově, to vše má za následek úspěšnost ostrova Santorini v gastronomické oblasti.²⁸

²⁸ ΣΕΤΕ. *Η Γαστρονομία στο Μαρκέτινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-30].
Dostupné z: http://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf

3 ANALÝZA POTENCIÁLU KRÉTY

Aby se cestovní ruch stal jednou z klíčových aktivit rozvoje státu, je třeba, aby disponoval dostatečnou nabídkou. „*Nabídku v cestovním ruchu tvoří dvě základní součásti: atraktivitu cílových míst cestovního ruchu a vybavenost míst zařízeními cestovního ruchu.*“²⁹ Následující kapitola se bude věnovat nabídce cestovního ruchu na Krétě, využitím atraktivit, jež tato země nabízí, doprovodnými službami, jako jsou ubytování, stravování a doprava, atrakcemi, které Kréta nabízí pro milovníky přírody, historie, muzeí, ale také pro ty, kteří vyhledávají relaxaci u moře s nekonečně dlouhými plážemi a pro milovníky dobrého jídla.

Kréta je nejrozmanitějším řeckým ostrovem a plně ji vystihuje citát: „*Kréta je kouzelný koberec utkaný z nádherných pláží, starověkých pokladů a zákoutí zahrnujících rušná města i tiché vesničky, jejichž obyvatelé se s vámi rádi podělí o své tradice, výtečnou kuchyni a vřelou pohostinnost*“³⁰.

3.1 Přírodní předpoklady a atraktivita

Klimatické a hydrologické podmínky

Kréta je nádherný ostrov a se svými v průměru tři sta slunečnými dny je jedním z nejslunnějších ostrovů ve Středomoří. K návštěvě je vhodný během všech čtyř ročních období. Podnebí na Krétě je mírné a podle nadmořské výšky lze ostrov rozčlenit do několika klimatických pásem, obecně se jedná o středomořské klima s horkým a suchým létem, kdy příjemné ochlazení přináší ze severu svěží sestupný vítr Meltémi. Jestliže cestujete na Krétu v letním období, tak se musíte připravit na tropické teploty přesahující i 35 °C. Horký pouštní vzduch a červený prach pak přináší z jihu vítr z afrického kontinentu Schirocco, zvaný někdy také Lívás nebo Libyjský. Zimní měsíce jsou ve znamení deště, které začínají od konce listopadu a trvají až do března. Díky

²⁹ MALÁ, V. *Cestovní ruch (Vybrané kapitoly)*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1999, s. 45. ISBN 80-7079-443-7.

³⁰ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 3. ISBN 978-80-256-0780-0.

těmto přetrvávajícím zimním dešťům je Kréta vyhlášena především na jaře, kdy se ostrov zahaluje do jarního barevného hávu a je zaplaven zelení a květinami.

Zimy v horách jsou poněkud chladnější, od ledna do konce února není výjimkou, že vrcholky hor jsou zasněžené a teploty mohou klesnout až k bodu mrazu nebo dosáhnout hodnot i několika stupňů pod nulou. Podzim na Krétě je nejmírnější ze všech ročních období, teploty jsou velmi příjemné a slunce svítí ještě poměrně dlouho. Na podzim se však mohou objevit silné bouřky, které jsou často doprovázeny silným větrem a deštěm. Tyto silné bouřky mohou vyvolat na některých místech i záplavy.³¹

Vzhledem k tomu, že krétské krajině dominují hory, tak jako v každých horách mohou i zde nastat velmi náhlé změny počasí. Díky výšce pohoří, která vytváří bariéru mezi jižní a severní Krétou, je třeba počítat se zcela jinými povětrnostními vlivy pro danou oblast. V praxi je to tak, že při sledování počasí musíme počítat s tím, že se přes krétské pohoří jen tak něco snadno nedostane, takže například počasí v Chanii může být zcela jiné než na opačném konci ostrova v Agios Nikolaos.³²

Teplota moře se pohybuje na začátku sezóny pouze kolem 18 °C. V srpnu dosahuje již 25 °C a do poloviny října teplota vody opět pomalu klesá až k hodnotě 21 °C. Teploty a množství srážek můžou být v různých částech ostrova velmi rozdílné, nejméně se dešť vyskytuje na východní straně Kréty.

Kréta má poměrně hustou síť údolí a říček. Většinou místních potoků a řek protéká voda pouze v deštivých zimních měsících, popřípadě po období tání, po zbytek roku jsou vyschlé. Západně od města Réthymnon se rozprostírá malé sladkovodní jezero Kournás. Jižní pobřeží Kréty je na zátoky poměrně chudé, přesto disponuje malebnými plážemi, avšak většina z nich je přístupná pouze z moře. Severní pobřeží je plošší a více členité. Proto se zde vybudovala největší města ostrova, a také cestovní ruch se odehrává převážně na plážích severního pobřeží.³³

³¹ KOLEKTIV. *Kréta - Baedeker*. 1. české vyd. Ostfildern: Marco Polo s.r.o., 2007, s. 118-119. ISBN 978-3-8297-6398-1.

³² KRÉTA OD A DO Z. *Počasí na Krétě*. [online]. [cit. 2013-12-22]. Dostupné z: <http://www.infokreta.cz/pocasi.html>

³³ KOLEKTIV. *Kréta - Baedeker*. 1. české vyd. Ostfildern: Marco Polo, s.r.o., 2007, s. 19-20. ISBN 978-3-8297-6398-1.

Reliéf

Reliéf ostrova se budoval zejména od pleistocénu (starší čtvrtohory), tedy v posledních dvou milionech let, ovlivněných dobami ledovými. Pohoří, která na sebe působila velmi silně, jsou zvápenatělá, jejich okraje jsou rozervány propastmi a rozděleny údolními. Eroze působící na jižní části pohoří Levká měla za následek vznik soutěsky Samariá, která je označována za nejdelší soutěsku světa s délkou 18 kilometrů a patří mezi největší pozoruhodnosti na ostrově Kréta.

Rozloha Kréty činí 8 335 km². Ze severu je omývána Krétským mořem (jižní části Egejského moře) a z jihu Libyjským mořem. Ostrov Kréta měří 250 kilometrů na délku a 60 kilometrů na šířku. Páteř Kréty tvoří tři vysoké horské masivy - na západě ostrova se zvedají Levká Óri, uprostřed ostrova Kréty ční do výše pohoří Ídi a na východě je vyklenuté pohoří Díkti. Všechna pohoří mají vrcholy vysoké přes dva kilometry, nejvyšší horou je Psiloritis v Ídě s výškou 2 456 metrů nad mořem. Jih Kréty je ohraničen úrodnou nížinou Messará, která je největší v celém Řecku.³⁴

Fauna a flóra

Kréta byla dříve pokryta převážně dubovými, cedrovými, borovými lesy, ale i cypřišovými háji. Krétské krajině dominuje polokřovitá nízká vegetace označovaná jako "frigana" a další shluky křoví. Stále zelené lesy můžeme spatřit pouze v soutěskách.³⁵ Vyjma této vegetace, se zde vyskytují nám známé přísady do kuchyně, jako krétské oregano, majoránka, tymián, šalvěj a levandule. Cypřiš je mnohými znalci ostrova označován jako strom typický pro Krétu. Přesto zdejší krajině dominuje olivovník, který patří mezi nejdůležitější hospodářskou rostlinu na ostrově. Vedle oliv jsou zde i další důležité rostliny jako vinná réva, citrusové plody a obilí. Pomalu zde vzkvétá pěstování brambor, ovoce, zeleniny a květin, zejména orchidejí roste na Krétě přes dvě stě druhů.

Kromě typických zvířat, jež se vyskytují i na dalších řeckých ostrovech, lze na Krétě narazit na známé krétské kozy Agrimi, ovce, divoké kočky, jezevce a lasičky.

³⁴ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 249. ISBN 978-80-256-0780-0.

³⁵ DUBIN, M. *Řecké ostrovy: společník cestovatele*. 3. vyd. Praha: Ikar, 2006, s. 242-243. ISBN 80-249-0775-5.

V krétských horách hnízdí množství zajímavého ptactva a Kréta se tak stala vyhlášenou ornitologickou destinací.³⁶

Chráněná území a národní parky

Samaria byla původně malá horská vesnička. Dnes je po ní pojmenován jeden z nejkrásnějších kaňonů na Krétě a vlastně i celý národní park Samaria. Kaňon Samaria je kaňonem nejimpozantnějším, jeho průchod je unikátním a nádherným zážitkem, který byste si neměli nechat ujít. Národní park Samaria začíná při úpatí náhorní plošiny Omalos, ohraničené Bílými horami. Soutěska začíná v Xiloskalu ve výšce 1 200 metrů nad mořem a táhne se říčním korytem až k Líbyjskému moři. Samaria byla vyhlášena Národním parkem v roce 1962, jako chráněné území o rozloze 12 125 hektarů, které je díky endemicky se vyskytujícím druhům zvěře a rostlin považováno za unikátní. Soutěska se stala domovem pro krétské horské kozy Agrimi, jimž hrozilo vyhynutí. Součástí Národního parku Samaria je řeka s dvaadvaceti dalšími prameny. K dalším pozoruhodnostem patří jeskyně, například poměrně známé Demonospelios, a také skalní útvary a vrcholy jako Volakias (2 117 metrů) a Ghiglios (1 664 metrů).^{37,38}

Shrnutí

Kréta má obrovský potenciál v rámci přírodních předpokladů. Existují zde jedinečné přírodní podmínky, které nenajdete na žádném jiném řeckém ostrově. Velmi příznivé klima, mimořádně rozmanitá krajina, jež v sobě ukrývá mohutná pohoří, půvabné plošiny, úrodné planiny, osamělé vesničky, ztracené zátoky a pláže. Všechny tyto aspekty mohou znamenat pro tento ostrov obrovskou konkurenční výhodu v cestovním ruchu.

³⁶ KOLEKTIV. *Kréta - Baedeker*. 1. české vyd. Ostfildern: Marco Polo s.r.o., 2007, s. 21-22. ISBN 978-3-8297-6398-1.

³⁷ Tamtéž, s. 277-280.

³⁸ SCHNEIDER, A. *Kréta*. 1. vyd. Praha: GeoMedia, 1997, s. 10-11. ISBN 3-493-62823-4.

3.2 Společenské předpoklady a atraktivita

Kultura a historie

Seznam památek a pozoruhodností je na Krétě nespočet, ale jak najít to skutečně nejzajímavější a nejkrásnější místo, které nám připraví nezapomenutelné zážitky? Zde jsou sestaveny cíle podle průvodce Lonely Planet, které by si na Krétě neměl nechat ujít žádný turista.

Nejnavštěvovanější turistickou atrakcí je palác v Knóssu, který je nejvýznamnější minojskou památkou na ostrově a umožňuje nám pohled do minojského způsobu života. Dalším místem, kde se nám naskytne nezapomenutelný zážitek, je soutěska Samaría, jež je považována za nejdelší soutěsku Evropy. Krajina, která se zde nachází, je jedním z vrcholů přírody, které na tomto ostrově můžete spatřit. Turistickými místy, kde na vás dýchne pohádková atmosféra, je náhorní plošina Lasithi a Diktejská jeskyně, bájně rodiště boha Dia. Za zhlédnutí jistě stojí také návštěva krétských měst jako Chania, Réthymnon, Heraklion a Agios Nikolaos. Všechna tato malebná města se mohou pochlubit nejen stavbami z nejrůznějších dob, ale především příjemnou romantickou atmosférou, která na vás dýchá na každém rohu. Svou krásou ohromí jistě návštěvníka také místní pláže Elafonísi, Préveli a Váji. Posledním místem, které by neměl turista opomenout navštívit, je ostrov Spinalonga, nesoucí název „ostrov malomocných“.³⁹

Místa jako muzea, umožní návštěvníkovi poznávat současné umění, ale i nahlédnout do historie staré i několik tisíc let. Nejznámější krétské muzeum je Archeologické muzeum v Heraklionu. Návštěva tohoto muzea obohatí vaše znalosti nejen o Knóssu, ale i dalších archeologických nalezištích na Krétě. Vynechat by se neměla ani ta méně známá muzea, jako muzeum Nikose Kazantzakise, muzeum krétské mořeplavby a další.

Řecko je země, která si zakládá na svých tradicích a bohaté kulturní minulosti, a proto se zde koná řada kulturních akcí či tradičních folklórních slavností. Zejména v průběhu letních měsíců se na Krétě konají četné festivaly. Mezi nejvýznamnější z nich patří Krétský mezinárodní festival. Pro milovníky dobrého jídla a pití se konají na Krétě nejrůznější festivaly jako dubnový šnečí festival, svátek vína, svátek rajčat, srpnové

³⁹ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 249. ISBN 978-80-256-0780-0.

rozinkové slavnosti a kaštanový festival. Všechny tyto akce jsou doprovázeny hudbou, zpěvem a tancem.⁴⁰

Krétský způsob života však můžeme nejnázne poznat v typicky řecké kavárně, kde místní obyvatelé dlouhé hodiny vysedávají a diskutují o lidech, událostech a nejčerstvějších novinkách. Řekové se také rádi scházejí se svými blízkými v tavernách, kde si užívají dobrého jídla, pití, hudby a tance, který je bezpochyby nedílnou součástí řecké kultury.

Sport

Po celé zemi je vybudováno mnoho sportovních zařízení. Stadiony, hřiště, školící střediska pro širokou škálu sportů, kde obyvatelé a návštěvníci mají ideální zázemí pro provozování jejich oblíbených sportů, jako jsou atletika, fotbal, volejbal a basketbal, tenis, golf, plachtění nebo windsurfing, který se stal na Krétě nejoblíbenějším vodním sportem. Tomuto trendu se v dnešní době přizpůsobila řada hotelů, které mají speciální zařízení pro sportovní aktivity svých zákazníků (basketbal, volejbal, tenis, golf, vodní sporty, a další).

Kréta nabízí nekonečné možnosti pro sportovní aktivity: lezení, horolezectví, trekking, jízda na horském kole, speleologie, canoing, jízda na koni, apod. Velmi oblíbeným a populárním sportem dnešní doby je golf. Kréta disponuje hned několika devítijamkovými hřišti a jedním osmnáctijamkovým, které provozuje Krétský golfový klub.

Kréta pyšnicí se vzhledem k vysokým horám je rájem pro milovníky pěší turistiky. Na trhu je k dispozici několik podrobných průvodců, nevýhodou je však to, že řada stezek bývá nedostatečně značená. Se stále stoupající oblíbeností turistů se situace pomalu zlepšuje.⁴¹

Shrnutí

Pro turistu, který se zajímá o historii a umění, představuje Kréta obrovské okouzující muzeum pod širým nebem s nepřehledným množstvím památek. Pro ty, co touží poznat

⁴⁰ BÖTIG, K. *Kréta: více radosti na cestách*. 2. české vyd. Praha: Jan Vašut, 2003, s. 100-101. ISBN 80-7236-232-1.

⁴¹ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 21-30. ISBN 978-80-256-0780-0.

tradiční řecký folklor, se zde koná nespočet společenských akcí a festivalů. Nabídka Kréty se neomezuje jen na nekonečné pláže spojené se sluncem a pískem, nýbrž nabízí nesčetné množství aktivního využití volného času. Divoký terén, vzosné hory a dlouhé pobřeží, které nabízí ideální podmínky pro pestrou škálu vodních sportů. To vše dělá z Kréty hotový ráj právě pro milovníky vyhledávající sport.

Pro další rozvoj cestovního ruchu na Krétě v rámci společensko-kulturních aktivit je důležité zvýšit propagaci kulturních akcí zaměřených na propagaci místních produktů, kde budou mít hosté možnost ochutnat například místní víno, sýr, med a sladké pečivo. Tyto akce jistě ostrovu přidají na atraktivitě a zvýší tak celkový potenciál cestovního ruchu.

3.3 Komunikační předpoklady

Letecká doprava

Letadlo je ten nejjednodušší a nejrychlejší dopravní prostředek, kterým se lze na Krétu dostat. Na Krétě se nachází pět letišť. Na třech z nich jsou odbavovány civilní lety, ostatní slouží pro vojenské účely. Hlavní krétské letiště je v Heraklionu, které se nachází asi 5 kilometrů od centra města. Oficiální název tohoto letiště zní Mezinárodní letiště Nikose Kazantzakise. Na poloostrově Akrotiri, ležící přibližně 14 kilometrů od města Chania, je druhé letiště, které využívají především ti, kteří mají namířeno na západ ostrova. Sitia je nejmenší a nejnovější letiště, otevřeno bylo až v roce 2007 a slouží výhradně pro vnitrostátní lety.⁴²

Vnitrostátní osobní i nákladní leteckou dopravu zajišťují státní aerolinky Olympic Air, které létají na všechna řecká letiště, a dále pak konkurenční soukromá společnost Aegean Airlines vlastněná řeckým koncernem Vasilakis.

⁴² POZNAVEJ.EU. *Doprava na Krétě*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-27]. Dostupné z: <http://www.poznavej.eu/dovolena/kreta/doprava-na-krete/>

Námořní doprava

Námořní doprava patří ke stěžejním sektorům řecké ekonomiky. Její podíl na tvorbě HDP a zaměstnanosti je okolo 3,5 %.⁴³ Námořní doprava na Krétě je odbavována ve dvou hlavních přístavech, v Heraklionu a v zálivu Souda v blízkosti města Chania. Přístaviště ve městech Réthymnon, Agios Nikolaos a Sitia jsou mnohem menší a méně užívána. Podél jižního pobřeží je řada rybářských přístavů.

Pevninská doprava

Silniční síť na Krétě je velmi hustá. Od západního pobřeží severní Kréty vede velmi kvalitní silnice až k pobřeží východnímu. Tvoří páteř veškeré krétské dopravy, má většinou charakter dálnice či rychlostní komunikace a doprava po ní je na místní poměry opravdu rychlá. Jižní část Kréty není spojena žádnou kvalitní komunikací. Téměř po celé délce Kréty se na jižním pobřeží táhnou hory a silnice většinou vedou ze severní páteřní komunikace dolů na jih, kde končí. Na ostrově najdete řadu nebezpečných silnic, ale poměrně dobré kvality. Na venkovských silnicích je nutno počítat se stojícími zvířaty a neosvětlenými vozy.

Města Chania, Réthymnon, Heraklion a Agios Nikolaos jsou považovány za hlavní dopravní uzly krétských prefektur. Na ostrově existuje poměrně rozsáhlá síť autobusových linek. Centrem veškeré autobusové dopravy na ostrově je kotviště trajektů v Heraklionském přístavu, kde se nachází také informační centrum řecké autobusové společnosti KTEL.⁴⁴

Shrnutí

Komunikační předpoklady Kréty je možné vyhodnotit jako velmi přívětivé. Na ostrově se nachází dvě mezinárodní letiště, přístavy, které spojují Krétu s pevninou, a jsou v provozu i mimo sezónu. Nachází se zde i rozsáhlá silniční síť umožňující poměrně kvalitní cestování autem, autobusem nebo motorkou. Někdy se vám během cestování

⁴³ BUSSINESINFO.CZ: OFICIÁLNÍ PORTÁL PRO PODNIKÁNÍ A EXPORT. *Řecko: Ekonomická charakteristika země*. [on-line]. © 2013 [cit. 2013-12-30]. Dostupné z: <http://www.businessinfo.cz/cs/clanky/recko-ekonomicka-charakteristika-zeme-19222.html>

⁴⁴ KOLEKTIV. *Kréta - Baedeker*. 1. české vyd. Ostfildern: Marco Polo s.r.o., 2007, s. 86-88. ISBN 978-3-8297-6398-1.

po ostrově mohou naskytnout téměř pohádkové pohledy na zálivy, útesy a malebné vesničky.

Komunikační předpoklady Kréty ve většině případů pokrývají potřeby účastníků cestovního ruchu a splňují podmínky dobré dostupnosti.

3.4 Materiálně technické předpoklady

Ubytování

Kréta je jednou z nejoblíbenějších turistických destinací Řecka, což dokazují statistiky v počtu mezinárodních příletů v roce 2012. Heraklion se umístil na druhém místě a přicestovalo zde 2 113 501 zahraničních turistů a na sedmém místě se umístila Chania se 712 249 zahraničními turisty.⁴⁵ Aby Kréta mohla poskytnout perfektní podmínky k pobytu nejen pro běžného, ale i pro toho nejnáročnějšího turistu, musela řada zařízení již v minulosti projít zásadní modernizací.

Spektrum ubytování na Krétě je velmi široké a lze tu nalézt vhodné ubytování pro tu nejrozmanitější klientelu – od luxusních hotelových komplexů, přes studiové apartmány, až po kempy, které uspokojí spíše dobrodružné povahy. Ubytování se nabízí jednak v hotelech, penzionech, hostelech, horských chatách, tradičních usedlostech, domátiích, což představuje ubytování v soukromí, dále v apartmánech, vilách nebo v kempech.

Volba ubytování je jedním z klíčových rozhodnutí, jež ovlivní ráz celého vašeho pobytu. Vyskytují se zde velké luxusní hotelové komplexy i menší hotely rodinného typu. Než byla zavedena nová klasifikace pomocí standardních hvězdiček, užívala se klasifikace pomocí příslušných písmen, která odlišovala úroveň jednotlivých ubytovacích zařízení podle komfortnosti a poskytovaných služeb, a samozřejmě také podle umístění. Písmeno „L“ označovalo u hotelů luxusní ubytování, o třídu níže bylo potom „A“, což postupně sestupovalo až do „E“.⁴⁶ V současnosti se po celém Řecku,

⁴⁵ ΣΕΤΕ. *Ελληνικός τουρισμός, στοιχεία & αριθμοί*. [on-line]. © 2013 [cit. 2013-12-27]. Dostupné z: <http://sete.gr/GR/TOYRISMOS/Ellinikos%20tourismos,%20sticheia%20&%20arithmoi/>

tedy i na Krétě, užívá klasifikace pomocí hvězdiček od jedné do pěti, a to tak, aby řecké mezinárodní hotely byly přímo srovnatelné s hotely v ostatních evropských zemích. Lze konstatovat, že třída L odpovídá *****, A odpovídá ****, B odpovídá ***, C odpovídá ** a D, E odpovídají *. Avšak ne všude byla tato klasifikace dosud zavedena, proto se stále můžeme setkat se starší klasifikací pomocí písmen.

Penziony, studia, apartmány a domatia patří k turisticky nejoblíbenějším typům ubytování a najdeme je po celé Krétě. Nebývalý rozmach zažívá na Krétě agroturistika, tudíž tradiční domy, vily a byty, které jsou zde na každém kroku. Kréta se rovněž může pochlubit sedmi horskými boudami, z nichž čtyři se nacházejí v pohoří Levká Óri, dvě v okolí hory Psiloritis a jedna na hoře Díkti.

Další možností ubytování jsou kempy. Na Krétě se nachází asi tucet kempů, jejichž škála sahá od vyprahlých areálů, až po místa s vlastními bazény, obchody, tavernami a internetem. Řada z nich je na turisticky atraktivních místech, v blízkosti památek, u větších měst a na pobřeží. Úroveň řeckých kempů je na standardní evropské úrovni.⁴⁷

Stravování

Na Krétě existuje obrovské množství restaurací, taveren, barů a nespočet dalších možností ke stravování. Pro turisty nejlákavějším místem jsou však tradiční řecké taverny. Zpravidla se jedná o rodinný podnik s prostou atmosférou, kde mohou návštěvníci ochutnat typicky řeckou stravu připravovanou podle prastarých receptů a z čerstvých domácích ingrediencí. Občas bývá večer zpříjemněn živou řeckou hudbou. Estiatorio neboli restaurace, je o něco honosnější než taverna, vaří se tu podobná jídla jako v taverně, ale v hezčím prostředí a s formální obsluhou. Jako estiatoria jsou označovány také dražší restaurace nabízející světovou kuchyni. Estiatoria najdete spíše ve větších městech.

Na Krétě je také řada menších podniků, které se specializují na určité pokrmy. Jedním z nich je „psistaria“, ve které lze konzumovat masové pokrmy připravované na rožni a „psarotaverna“ specializující se na ryby a dary moře. „Ouzeri“ je místo, kde se podávají vedle mezedes (předkrmů) také hlavní jídla, ale především se popíjí

⁴⁷ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 177-180. ISBN 978-80-256-0780-0.

anýzový likér – uzo. Krétskou obdobou ouzeri jsou „rakadika“, ve kterých se raki servíruje s více zpracovanými mezedes. Tento druh podniku se těší velké oblibě v Sitii, Ierapetře a Réthymnu. Neodmyslitelnou součástí řeckého života jsou tzv. „kafenía“, což jsou tradiční krétské kavárny s mnohaletou tradicí. Podává se tu především řecká káva, ale v nabídce jsou rovněž nealkoholické nápoje, pivo nebo čaje. I dnes je toto místo doménou krétských mužů.

Na své si zde přijdou také milovníci fast foodu. Nejoblíbenější forma krétského rychlého občerstvení má název souvlaki a prodává se v takzvaném „souvlatzidiko“, kde vám ho připraví rychle a v příjemném prostředí. Na Krétě narazíte na množství pizzerií, creperií, ale také restaurací mezinárodního typu.^{48,49}

Shrnutí

Materiálně technické předpoklady lze na Krétě vyhodnotit jako velmi dobré. Co se týče ubytovacích zařízení, tak je Kréta vybavena nadstandardně. Výběr ubytování je obrovský, v nabídce jsou jak jednoduché skromně zařízené pokoje, tak luxusní hotely a kempy. Rovněž paleta stravování je skutečně nepřehledná. Kréta disponuje mnoha rozličnými druhy podniků, od tradičních taveren až po prvotřídní restaurace.

⁴⁸ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 247. ISBN 978-80-256-0780-0.

⁴⁹ KOLEKTIV. *Kréta - Baedeker*. 1. české vyd. Ostfildern: Marco Polo s.r.o., 2007, s. 102. ISBN 978-3-8297-6398-1.

4 GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH NA KRÉTĚ

Na Krétě se nachází velmi specifická kuchyně, a proto není divu, že místní kuchyně má v rámci té řecké své nezaměnitelné místo. Krétská kuchyně je životní styl, jednoduchý, bez ozdob, bez zbytečného koření a dochucovadel. Ale i přesto je velmi chutná a přirozená.

4.1 Konkurenční výhoda krétské gastronomie a důvody k jejímu poznávání

Podle údajů OSN žádná jiná oblast Středoziemního moře nemá tak nízkou úroveň úmrtnosti jako Kréta. Krétská kuchyně je právem považována za cenný dar pro lidský organismus, neboť dokáže zajistit dobré zdraví a dlouhověkost. O zdraví prospěšné krétské stravě se svět dozvěděl díky mezinárodnímu vědeckému výzkumu, zahájeném kolem roku 1960, který prokázal vynikající zdravotní stav krétských mužů, a tak se začaly hledat jeho příčiny. Záhada kolem zdravotního stavu Kréťanů je připisována právě místní vyvážené, zdravé stravě. Je dokázáno, že lidé, kteří žijí na tomto „požehnaném“ ostrově a stravují se tradičním způsobem, mají mnohem menší pravděpodobnost, že zemřou na kardiovaskulární onemocnění. Podle Světové zdravotnické organizace se úmrtí na onemocnění srdce a nádorů objevují na Krétě v mnohem menší míře než v jiných zemích.⁵⁰

Za významného činitele, jenž přispívá ke zdraví místních rezidentů, by mohly být považovány taktéž i místní plané bylinky, takzvané chorta, které Kréťané sbírají po horách. Právě tyto bylinky mohou mít léčivou moc, avšak zatím nám zůstávají stále neznámé. Určitou roli hrají také pravidelné půsty, pití ovčího a kozího mléka nebo pravidelná konzumace raki a vína. Po letech různých bádání a zkoumání se Kréta jeví jako nejvhodnější a nejtypičtější příklad mezinárodně uznávané středomořské stravy, která se již v mnoha zemích stala součástí životního stylu člověka. Pro mnoho vědců je krétská strava základem středomořské stravy.

⁵⁰ ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Κρητική Διατροφή και Υγεία*. [on-line]. [cit. 2014-01-03]. Dostupné z: http://www.cretan-nutrition.gr/wp/?page_id=88&lang=el

Krétská kuchyně se odlišuje od ostatních kuchyní také tím, že se během přípravy každodenního jídla nemíchají suroviny různých chutí, aby se navzájem nepřekrývaly. Každá surovina si zachovává svou autonomii, identitu a chuť. Rysem krétské kuchyně je rozmanitost pokrmů, žádná chuť příliš nedominuje, ale všechny dohromady tvoří jedinečný a chutný celek.

Tajemství Kréťanů se ukrývá v tom, že si mohou dopřávat domácí vypěstované suroviny denně, neboť mají tak přirozeně lahodnou chuť a vůni. Fantazie je v tradiční krétské kuchyni nezbytná. Domácí zelenina, ovoce, luštěniny a sýr se používají při přípravě pokrmů každý den, ale téměř nikdy se nestane, že se jim na talíři objeví stejné jídlo. Vynalézavost místních obyvatel pomohla vytvořit širokou škálu receptů, díky které se objevila takzvaná "záračná" krétská strava.

Nejdůležitější složkou místní kuchyně je však krétský olivový olej, který je hlavním zdrojem tuku. Přidávají ho snad do většiny pokrmů a nahrazuje máslo nebo jiné druhy olejů používaných v jiných částech světa. Nutriční hodnota oleje je obrovská, protože je nejsilnější přírodní antioxidant a chrání naše tělo před rozvojem volných radikálů, které způsobují vážná onemocnění. Kréta svým středomořským klimatem a dobrou půdní strukturou umožňuje olivovníku nejen to, že roste jak v nížinách, tak v horských oblastech, ale dává oleji nejlepší možnou kvalitu, s nízkou kyselostí a nádhernou vůní. Skutečnost, že Kréťané žijí déle, se zdá být přímo propojena s tím, že denní spotřeba olivového oleje jednoho Kréťana se rovná roční spotřebě průměrného Evropana.

Jak již bylo řečeno výše, pokrmy Kréťanů se skládají většinou ze surovin vyráběných na Krétě, čemuž velmi pomáhá zdejší podnebí, které umožňuje celoroční pěstování zemědělských plodin. Kréta je tak hlavním řeckým dodavatelem raného ovoce anebo zeleniny. Chuť zdejšího jídla bezpochyby podtrhnou a zvýrazní místní bylinky jako tymián a bazalka nasbírané ve strmých horách na ostrově. Při konzumaci jídla téměř nikdy nechybí víno z místních vinic a velmi chutné, tradičně vyráběné pečivo.⁵¹

Jeden z nejdůležitějších rozdílů mezi krétskou stravou a ostatními středomořskými regiony je v obrovské spotřebě ovoce. Kréťan sní šestkrát více ovoce než průměrný

⁵¹ ΨΙΛΑΚΗ, Μ. a Ν. ΨΙΛΑΚΗΣ. *Κρητική παραδοσιακή κουζίνα: το θάυμα της κρητικής διατροφής*. 2η έκδ. Κρήτη: Καρμάωνορ, 2001, σ. 85-148. ISBN 978-960-7448-22-4.

rezident z jiných středomořských oblastí a šestkrát více ovoce než obyvatel severních zemí.⁵²

Na Krétu nepřijíždějí pouze obyčejní turisté, ale také vědci, kteří své studium zaměřili nejen na stravu, ale i pověstné krétské bylinky a koření, kterým se zde velice daří. Průzkum provedený oddělením kardiologie na Krétské univerzitě prokázal, že změna stravovacích návyků Kréťanů a přijetí dalších výživových norem, vedlo k dramatickému zvýšení srdeční choroby, které je již srovnatelné s ostatními regiony Řecka.

V roce 1960 započala srovnávací studie sedmi zemí, kterou vedl americký doktor Ancel Keys z Harvardovy univerzity a snažil se vědecky doložit důležitou roli výživy v prevenci nemocí a v celkově dobrém zdravotním stavu člověka. Ve své studii se zaměřil na skupinu asi dvanácti tisíc mužů ve věku 40-59 let. Konkrétně studoval tři skupiny z Itálie, pět skupin z bývalé Jugoslávie, dvě z Japonska, dvě z Finska, jednu z Nizozemska a dvě z Řecka, konkrétně z Kréty a z Korfu. Výsledky této studie ukázaly, že Kréťané měli nejnižší míru úmrtnosti na následky srdečních potíží a infarktů. Studie prokázala, že délka života obyvatel Kréty byla nejdelší. Výzkum znovu započal v roce 1991 a Ústavem lékařství na Krétské univerzitě bylo zjištěno, že z původních účastníků výzkumu konaného před jedenatřiceti lety zbylo více než 50 % přeživších na Krétě, zatímco ve Finsku nebyl žádný.

Později, po vzoru amerického doktora Ancela Keyse, provedl francouzský lékař Serge Renaud vcelku zajímavý průzkum týkající se vzorku populace v Provence v severní Francii. Zkusil obměnit rizikové faktory lidského zdraví po dobu šesti týdnů tím, že přijal stravovací návyky podobné těm na Krétě. Po uplynutí šesti týdnů se populace stala více homogenní než ta v jižní Francii a přibližovala se více středomořskému vzoru, který se vyskytuje na Krétě.⁵³

V člancích a televizi po celém světě jsou slyšet názory, že olivový olej je zázrak, pravidelný přísun zeleniny vede k léčbě rakoviny prostaty, víno snižuje riziko Alzheimerovy choroby a mnoho dalšího, co chrání tělo před nebezpečnými nemocemi.

⁵² CRETE THE ISLAND OF SURPRISINGLY YOURS. *Φρούτα*. [on-line]. © 2013 [cit. 2014-01-03]. Dostupné z: <http://www.incrediblecrete.gr/486/index.el.html>

⁵³ AGROCRETA. *Κρητική Διατροφή*. [on-line]. © 2007 [cit. 2014-01-03]. Dostupné z: http://www.agrocreta.gr/cretan_nutrition_gr.html

Jedním z důvodů proč vycestovat na Krétu je poznat, případně přijmout stravu místních obyvatel za účelem ochrany svého zdraví a zlepšení si fyzické kondice.

4.2 Dohoda krétské kvality

Dohodou krétské kvality se rozumí a je nazývána nezisková společnost, kterou založily čtyři regionální jednotky Kréty – Chania, Heraklion, Réthymnon a Lasithi. Společnost působí jako klastr zemědělsko-potravinářského odvětví na Krétě, pod kterým se sdružují všechny místní iniciativy, jež se pohybují ve stejném oboru a propagují společné oblasti zájmu. Čtyři regionální jednotky a další zúčastněné strany fungují jako platforma pro spolupráci na vytváření větší poptávky po místních produktech a službách, šíření modelu krétské stravy a zároveň podporují nejen image a pověst kvalitních krétských výrobků a služeb v zemědělsko-potravinářském odvětví, ale také se starají o zavedení Kréty jako úspěšného gastronomického cíle. Aby společnost dosáhla svých cílů, chce spolupracovat na evropské a mezinárodní úrovni, a to za účelem výměny důležitých zkušeností a rozvíjení nových projektů.

Strategickým cílem Dohody krétské kvality je vyvážený a udržitelný rozvoj Kréty prostřednictvím spolupráce s místními orgány, obchodními a občanskými společnostmi. Mezi hlavní pilíře společnosti, kterými se bude krok po kroku přibližovat k naplnění svých cílů, je podpora gastronomického cestovního ruchu na ostrově na základě místních produktů a krétské kuchyně. Za druhý pilíř je považována místní gastronomická tradice, která bude podporovat krétskou stravu jako životní styl. Třetí pilíř je zaměřen na přínos krétské stravy v oblasti zdraví jako prostředek k léčení a prevenci. Další pilíř stojí na zlepšení kvality krétských produktů prostřednictvím podpory modernizace moderních procesů. Pátý pilíř, nazýván taktéž jako „zelený růst ostrova“, se bude snažit o osvětu ostrova jako místa s čistým prostředím, bohatou biodiverzitou, které produkují jedinečné, zdraví prospěšné produkty. Šestý, zároveň poslední pilíř, bude podporovat krétskou stravu jako nedílnou součást krétské kultury.⁵⁴

⁵⁴ ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Η εταιρεία*. [on-line]. [cit. 2014-01-04]. Dostupné z: <http://www.cretan-nutrition.gr/wp/>

A jaké důvody vedly k vytvoření Dohody krétské kvality? Krétská strava je součástí stravovacího vzoru, na základě kterého byla sestavena středomořská strava s využitím poznatků z mezinárodních studií z roku 1960, které ukázaly pozitivní vliv krétské stravy na zdraví. Uprostřed globální finanční krize, stávajících problémů v zemědělství a průmyslu, hrozí riziko ztráty identity krétských produktů a snižování konkurenceschopnosti krétského produktu. Prvotním důvodem k vytvoření společnosti tak bylo posílení konkurenční výhody, která bude založená především na věhlasné krétské stravě a kvalitních místních surovinách.

Bohužel k dnešnímu dni se Krétě nepodařilo zachytit toto bohatství, a to hlavně kvůli nedostatku koordinace a strategie. Dohoda krétské kvality hodlá působit jako prostředník k zajištění spolupráce s místními úřady a podniky, a přinášet efektivní a koordinované akce všech v této oblasti.

4.3 Krétské produkty

Krétské produkty jsou proslulé svou kvalitou po celém světě. V následujících kategoriích se nalézají informace o produktech, jež se na Krétě vyrábějí, a jimiž je tento ostrov velmi známý.

Olivový olej

Olivovník je na Krétě všudypřítomný. V průběhu let se olivové háje na Krétě rozšířily a dnes pokrývají velkou část celkové plochy ostrova. Zemědělská půda ostrova je přibližně 3,6 km² a olivové háje dnes zahrnují celkem nejméně 35 milionů stromů. Na Krétě olivovník našel ty nejideálnější podmínky pro svůj rozvoj. Především mírné středomořské klima, dostatek slunečního svitu, přirozenou úrodnost půdy a čisté okolní prostředí. I přes tyto skutečnosti se mu nejlépe daří v úrodných půdách, ale také může zakořenit a nést ovoce v těch holých, suchých a kamenitých půdách, jako jsou

ty na Krétě. Na základě tohoto faktu, a v souladu s nahromaděnými zkušenostmi pěstitelů, je ostrov vyhlášeným producentem toho nejlepšího olivového oleje.⁵⁵

Historie a tradice výroby olivového oleje je dlouhá více než čtyři tisíce let. Krétský olivový olej se produkuje ve všech částech ostrova v závratném množství. Olivový olej vyprodukovaný na Krétě patří po staletí k nejkvalitnějším a k nejchutnějším olivovým olejům na světě. Své prvenství si krétský olivový olej získal tím, že je zcela přírodním produktem, který pochází z prostého drcení oliv bez jakýchkoliv extraktů a příměsí. Každý rok je hodnocen a získává mnoho ocenění a certifikátů kvality. Nejlepší krétský olivový olej pochází z Kolymbári (západně od regionální jednotky Chania), a také z východokrétské Sitie.⁵⁶

Výrazná zlatavá barva, jemná chuť, lehce ovocná vůně a hustá textura tvoří směs dokonalého olivového oleje. Krétský olivový olej je klíčovým prvkem krétské kuchyně. Většina krétských receptů je založena především na krétském olivovém oleji, který nabízí jedinečnou chuť a zároveň podporuje zdraví a poskytuje velkou výživnou hodnotu. Olivový olej je srdcem středomořského potravinového řetězce, který se ukázal být modelem správné a zdravé stravy.

Krétský sýr

Kréta si drží prvenství ve spotřebě sýrů na světě. Krétské sýry jsou skvělým zdrojem vápníku a bílkovin. Krétský sýr hraje hlavní roli v místní kuchyni. Sýr se na ostrově konzumuje takřka denně ve všech hodinách, od rána až do pozdních večerních hodin, a to buď jako předkrm, příloha, anebo hlavní jídlo.

Živočišná výroba se na Krétě opírá zejména o malá zvířata jako ovce a kozy. Tato zvířata žijí volně v horách nebo pastvinách a jsou výhradně živena divokými krétskými bylinkami a keři. Tato tradiční forma zemědělství se na Krétě traduje po staletí. Jediný zásadní rozdíl oproti minulosti je v tom, že zpracování mléka se nyní provádí v moderních provozovnách sýrů, které ovšem pokračují ve výrobě tradiční formy sýra.

⁵⁵ ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Ιστορικά στοιχεία*. [on-line]. [cit. 2014-01-05]. Dostupné z: http://www.cretan-nutrition.gr/wp/?page_id=2188&lang=el

⁵⁶ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 241. ISBN 978-80-256-0780-0.

Kromě známého sýru feta se na Krétě produkuje množství dalších výtečných sýrů vyrobených z ovčího a kozího mléka. Krétský sýr graviera nabízí překvapující oříškovou chuť a často zraje ve speciálních horských boudách a kamenných chýších. Z dalších krétských sýrů si pozornost zaslouží sýr myzithra. Jedná se o měkký sýr, velmi podobný riccotě. Mezi další druhy patří tvrdší a nakyslejší xinomyzithra, máslový sýr anthotiro a krémová specialita z Chanie galomyzithra. Vyhlášenou místní specialitou je hustý jogurt z ovčího mléka.⁵⁷

Krétské víno

Víno je součástí krétské kultury od minojských dob a farmáři si vína pro svou vlastní potřebu vyrábějí odnepaměti. Kréťané jsou si dobře vědomi zdravotních výhod střídmé konzumace vína, tudíž je víno vždy nedílnou součástí každého krétského stolu.

Dnes se Kréta podílí zhruba dvaceti procenty na celkovém objemu řecké vinné produkce. Na Krétě se nacházejí tři velké vinařské oblasti, konkrétně se jedná o regionální jednotky Heraklion, Chania a Lasithi. Každá z nich nabízí různé odrůdy vína s výjimečnou chutí. Největší vinařskou oblastí je Heraklion, který vyprodukuje asi 70 % veškerého krétského vína. Významnými odrůdami jsou zde především Kotsifali, Mandilaria, Vilana a Thrapsathiri. Nejmenší vinařská oblast se nachází východně od té heraklionské v Lasithi, kde se vinice nejvíce rozprostírají kolem Sitie a zaměřují se na odrůdu Liatiko. V západní části Kréty se rozkládá vinařská oblast nedaleko města Chania a nejpěstovanější zdejší odrůdou je Romeiko. U cizinců se těší velké oblibě bílé víno ochucené borovou pryskyřicí známé jako retsina. Její výrazná a nezaměnitelná chuť jde ruku v ruce s řeckými předkrmy mezedes a rybími specialitami.⁵⁸

Med

Kréta je slavná rovněž jako producent medu a to již od dob prehistorických, ne jinak je tomu i dnes. Krétský med je zcela přirozený a je produkován v oblastech endemické vegetace. Biosystém Kréty je bohatý na výskyt endemických rostlin, zejména bylin, jakými jsou tymián, šalvěj a oregano, dále také na borovice, akáty, eukalypty

⁵⁷ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 242. ISBN 978-80-256-0780-0.

⁵⁸ Tamtéž, s. 242-243.

a citrusové plody. Tato vegetace a byliny jsou oblíbeným zdrojem potravy pro včely. Krétský med je jasné, světlé barvy, mimořádně vysoké kvality s nejvyšší viskozitou v Řecku.

Med z Kréty je vynikajícím zdrojem energie pro naše tělo, prospěšným elixírem zdraví, který je na rozdíl od sacharidů bohatý na organické kyseliny, proteiny, aminokyseliny, minerální látky, enzymy, vitamíny, ochucovadla a antioxidanty, které pozitivně ovlivňují naše tělo.⁵⁹

Nejběžnější použití krétského medu je na stole každé rodiny, a to buď jako takový, nebo jako substrát pro některé recepty. Med je také používán v cukrovinkách, ve farmacii pro přípravu různých formulací, jako jsou sirupy proti kašli a tak dále.

Raki

Raki neboli tsikoudia je bezpochyby nedílnou součástí krétské kultury. Krétské raki má historii dlouhou tisíce let. Je známo, že stravovací návyky dávných Minojců byly velmi odlišné od ostatních středomořských národů, ale jejich strava byla založena hlavně na masu, zelenině a jejich oblíbeným nápojem bylo právě raki.

Tato silná pálenka je nápoj destilovaný ze stonků a jadérek, které zůstanou po vylisování hroznového vína. Sezóna raki začíná vždy na podzim po sklizni hroznů, kdy lihovary ve všech koutech ostrova destilují velké množství této krétské pálenky, což bývá často doprovázeno popíjením a oslavami. Dobrá a kvalitní raki má jemnou chuť s dominantním aroma ovocných hroznů.⁶⁰

Neexistuje téměř žádná domácnost na ostrově, která by neměla láhev raki k dispozici pokaždé, když je počtí návštěva. Raki též hraje hlavní roli během každé krétské oslavy či svátku. Samotná výroba této pálenky je na Krétě považována za významnou událost, při které se shromáždí všichni členové rodiny, přátelé, hosté a společně hodují a slaví.

⁵⁹ ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Μέλι*. [on-line]. [cit. 2014-01-05]. Dostupné z: <http://www.cretan-nutrition.gr/wp/>

⁶⁰ SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 243. ISBN 978-80-256-0780-0.

Ostatní produkty

Mezi další krétské produkty patří zejména maso, chléb, sladké pečivo a slané pečivo, které je výjimečné tím, že je tvořeno z velmi tenkého těsta složeného z hladké mouky, vody, citronové šťávy, olivového oleje a raki.⁶¹ Neobyčejné jsou zde i aromatické rostliny a bylinky, ze kterých se dělají krétské bylinkové čaje, heřmánkový nebo aromatický krétský tsai tu vunu, znám jako horský čaj, který je nejen velmi lahodný, ale také výživný. Diktamo, čaj z endemického krétského dobromyslu, je proslulý svými léčivými účinky.⁶²

Základem krétské stravy jsou i luštěniny, zelenina a ovoce. Nejvíce jsou konzumovány bílé fazole, hrášek, cizrna, čočka a hrách. Pokud jde o zeleninu, tak ta se pěstuje na Krétě ve velkém množství hlavně v sezóně. Například špenát, kapusta, cuketa, rajčata, lilek, cibule, celer a pórek. Totéž platí u ovoce, nejčastěji se zde setkáte s jablky, hrozny, granátovými jablky, melouny, broskvemi, fíky a hruškami. Populární pro svou kvalitu jsou i krétské pomeranče a mandarinky pěstované ve všech oblastech na Krétě. Ovocné stromy jsou zde dokonale přizpůsobeny životnímu prostředí ostrova, a proto produkují tolik chutné plody bez přítomnosti chemických látek.⁶³

⁶¹ KREMEZI, A. *The Foods of the Greek Islands: Cooking and Culture at the Crossroads of the Mediterranean*. New York: Houghton Mifflin Company, 2000, s. 13. ISBN 978-0-395-98211-2.

⁶² SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013, s. 244. ISBN 978-80-256-0780-0.

⁶³ CHANIA CRETE. *Γαστρονομικός Πολιτισμός και Κρητική Διατροφή*. [on-line]. © 2014 [cit. 2014-01-06]. Dostupné z: <http://www.chania.eu/index.php/el/>

PRAKTICKÁ ČÁST

Součástí praktické části diplomové práce jsou dva průzkumy, z nichž první je založen na komparaci internetových stránek krétských regionálních jednotek a obcí a ve druhém je provedeno dotazníkové šetření. Průzkumy jsou provedeny cíleně, neboť na základě vyhodnocení dosažených výsledků a na základě potvrzení či vyvrácení níže stanovené vize, bude možné v další části práce přistoupit k návrhu opatření dalšího rozvoje gastronomického cestovního ruchu na Krétě.

Nejdříve ze všeho je však nezbytné stanovit si vizi pro další zpracování práce: **„dostatečně informovat turisty o nabídce konkrétních gastronomických možností“**, a to včetně propagace stravovacích zařízení i dalších aspektů spojených s gastronomií, které rozšiřují turistovo poznání. V závěru zjistíme, zda byla vize potvrzena či vyvrácena.

5 KOMPARAČNÍ ANALÝZA INTERNETOVÝCH STRÁNEK

5.1 Úvod

Cílem diplomové práce je analýza využití potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch. Je důležité analyzovat nejen samotný potenciál ostrova, ale také prozkoumat a vyhodnotit ostatní možnosti, které ostrov v oblasti gastronomie či gastronomického cestovního ruchu nabízí. A jak tyto informace nejsnáze zjistit? Odpověď je jednoduchá. Tyto skutečnosti lze nejjednodušeji zjistit pomocí internetu, který patří mezi nejpoužívanější moderní technologie, a bez kterého nelze v dnešní době téměř existovat. Naskytá se tedy otázka. Jakými dalšími možnostmi přispívá Kréta v oblasti gastronomie na internetu? Čím dalším nám mohou internetové stránky obohatit naše poznatky o krétské kuchyni?

Tato kapitola zahrnuje průzkum prováděný prostřednictvím internetu. Smyslem tohoto průzkumu je identifikace a vykazování údajů vztahujících se ke krétské gastronomii pomocí internetových stránek dvaadvaceti obcí a čtyř regionálních jednotek⁶⁴ na Krétě.

Pro průzkum byly zvoleny dvě hypotézy.

Hypotéza č. 1: Alespoň 60 % z celkových šestadvaceti regionálních jednotek a obcí na ostrově bude uvádět na svých internetových stránkách základní informace o krétské gastronomii.

Hypotéza č. 2: Minimálně 40 % všech internetových stránek obcí bude obsahovat alespoň dvě níže uvedená kritéria.

Důvod volby první hypotézy byl ten, že krétská kuchyně oplývá nepřehledným bohatstvím produktů a je pověstná tím, že má pozitivní vliv na lidské zdraví. Je tedy zřejmé, že se regionální jednotky i obce budou chtít tímto „skvostem“ na svých internetových stránkách vychloubat a přilákat tak své potenciální návštěvníky.

Druhá hypotéza byla vybrána proto, že kulinářská kultura, kvalita a pravost tradičních receptů a produktů je to, na co je zde kladen obrovský důraz. Existuje tudíž možnost, že stránky budou uvádět tyto informace, aby podpořily rozvoj gastronomického cestovního ruchu na ostrově, a Kréta se stala kulinářskou destinací. K průzkumu bylo vytyčeno celkem šest kritérií.

Tabulka 1: Tabulka kritérii vytyčených ke zkoumání

Kritéria průzkumu	
1. kritérium	informace o místní gastronomii
2. kritérium	informace o místních produktech
3. kritérium	fotografický materiál
4. kritérium	místní recepty
5. kritérium	seznam doporučených taveren a restaurací
6. kritérium	informace o místních kulinářských akcích a festivalech

Zdroj⁶⁵

⁶⁴ Regionální jednotka je označení řecké samosprávy, které vzešlo v roce 2010 z programu Kallikratis. Regionální jednotka je podskupinou regionu a administrativně se nejedná o samosprávnou instituci. Každá regionální jednotka je vedena regionálním guvernérem.

⁶⁵ Autor práce, 2014 (vlastní šetření).

Tato kritéria jsou vybrána záměrně, jelikož byla využita u předchozích výzkumů prováděných východoasijskými zeměmi jako například Japonskem, Koreou, Singapurem a dalšími, které se zabývaly podporou gastronomie přes internet jako součástí identity turistických destinací.⁶⁶

Metodika průzkumu zahrnuje zkoumání internetových stránek všech čtyř regionálních jednotek na ostrově, které jsou dále rozčleněny na jednotlivé obce. Na základě zkoumání internetových stránek se zjišťovalo, zda vybraná kritéria splňují či nikoliv. Získané údaje jsou zaznamenány do tabulek a následně porovnávány.

Výběr vzorku byl proces, který vyžadoval zvláštní pozornost. Na základě programu "Kallikratis"⁶⁷ došlo v Řecku v roce 2011 k novému správnímu rozdělení a některé, dříve nezávislé obce, byly sloučeny a přičleněny k jiným. Z původních osmašedesáti obcí tudíž existuje v současné době pouhých čtyřiaadvacet. Ačkoliv některé stránky dnes již přidružených obcí nadále existují, pro větší přesnost a objektivitu nejsou stránky uváděny vůbec, neboť by nebylo možné získat z větší části nezbytné údaje.

Je třeba zdůraznit, že z důvodu absencí internetových stránek dvou obcí byl vzorek rovněž do značné míry omezen. Konkrétně se jedná o jednu z osmi obcí u regionální jednotky Heraklion, jednu ze čtyř obcí regionální jednotky Lasithi. Internetové stránky obcí regionálních jednotek Chania a Réthymnon byly kompletní. Kromě čtyř hlavních regionálních jednotek ostrova, byly prakticky všechny internetové stránky obcí v řeckém jazyce.

Během plánovací fáze byl velký důraz kladen na vytvoření tabulek, jakožto nástroje sběru dat, který bude dále sloužit jako kostra průzkumu. Na základě této skutečnosti byla vytvořena tabulka, ve které jsou uvedeny internetové stránky regionálních jednotek a obcí na ostrově. Dále byly vytvořeny čtyři samostatné a přehledné tabulky

⁶⁶HORNG J. S. a C. T. TSAI. *Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis*. [online]. © 1. 2. 2010 [2014-01-02]. Dostupné z: <http://www.deepdyve.com/lp/elsevier/government-websites-for-promoting-east-asian-culinary-tourism-a-cross-Bke0KvGQuv>

⁶⁷Kallikratis neboli Nové uspořádání místních orgánů a decentralizované správy je název pro řecký zákon 3852/2010, který reformoval správní rozdělení Řecka v roce 2011 a znovu definoval hranice samosprávných celků. Základní aspekty programu je snížit počet obcí a právnických osob, 54 prefektur bylo nahrazeno sekundárními územně správními orgány, zřízení decentralizovaných správních orgánů a změny ve způsobu financování místních orgánů.

pro jednotlivé regionální jednotky ostrova, do kterých se zaznamenávala předem stanovená kritéria.

Tabulka 2: Regionální jednotky a obce na Krétě podle příslušných webových stránek

Obce	Webové stránky
Regionální jednotka Heraklion	
Regionální jednotka Heraklion	www.nah.gr
Archanos-Asterousios	http://www.dimos-archanon-asterousion.gr/
Vianos	http://www.dviannos.gr/
Gortyna	—
Heraklion	http://www.heraklion.gr/
Malevizi	http://www.malevizi.gr/
Minoa Pediadas	http://www.minoapediadas.gr/
Festos	http://www.dimosfestou.gr/
Chersonisos	http://www.hersonisos.gr/
Regionální jednotka Chania	
Regionální jednotka Chania	http://www.chania.eu
Apokoronas	http://www.apokoronas.gov.gr/
Gavdos	http://gavdos-dimos.com/
Kantanos-Selinos	http://www.kantanouselinou.gr/
Kissamos	http://www.kissamos.gr/
Platanias	http://www.platanias.gr/
Sfakia	http://www.sfakia.gr/
Chania	http://www.chania.gr/
Regionální jednotka Réthymnon	
Regionální jednotka Réthymnon	http://www.rethymnon.gr
Anogios	http://www.anogialand.gr/
Amarios	http://www.amari.gov.gr/
Mylopotamos	http://www.dimosmylopotamou.gr/
Agios Vasilios	http://www.agios-vasilios.gr/
Réthymnon	http://www.rethymno.gr/
Regionální jednotka Lasithi	
Regionální jednotka Lasithi	http://lasithi.asr.gr
Ierapetra	http://www.ierapetra.gov.gr/

Obce	Webové stránky
Regionální jednotka Lasithi	
Sítia	http://www.sitia.gr/
Agios Nikolaos	http://www.dimosagn.gr/
Oropedios Lasithi	—

Zdroj⁶⁸

5.2 Výsledky průzkumu

Regionální jednotka Heraklion

Regionální jednotka Heraklion se kromě role odpovědnosti a diktátu podle současného právního rámce zavazuje také podporou rozvoje moderní společnosti zahrnující různé oblasti, například i oblast gastronomického cestovního ruchu. Regionální jednotka Heraklion přispívá k šíření krétské gastronomie nejen prostřednictvím pořádání velkého množství místních kulturních akcí a festivalů, ale také díky internetovým stránkám regionální jednotky, v nichž se zaměřuje také na gastronomii.

Regionální jednotka Heraklion každoročně pořádá řadu akcí v různých oblastech kraje. Jejím cílem je zachovat a posílit místní tradiční výrobky a pokrmy. Na stránkách je rovněž uveden přehledný kalendář kulinářských akcí. Většina z nich se pořádá během letních měsíců, a to nejen z důvodu, že turistická sezóna je v plném proudu, ale protože krámky a trhy přetékají melouny, broskvemi, třešněmi a dalšími druhy ovoce.

Mnohé oblasti pořádají slavnosti a akce. Zde jsou uvedeny akce, které pocházejí z archivu stránek některých oblastí. V oblasti Charaky se každoročně pořádá svátek melounů, který je doprovázen nezávaznými slavnostmi. Oblast Kato Vathia je známa pravidelným pořádáním krétských večerů a slavností spojených s konzumací místní pálenky raki. Oblast Korfonu je neodmyslitelně spojena s rozinkovými slavnostmi, Charassou se může pyšnit každoročním tradičním pečením charassanského selete a v oblastech Tyliou a Panassou se pravidelně konají svátky třešek a třešní.

⁶⁸ Autor práce, 2014 (vlastní šetření).

Již první zobrazení stránek naznačuje, že oblasti cestovního ruchu, v němž gastronomie zaujímá právem své místo, je na stránkách věnována značná pozornost. Na úvodní stránce je sekce gastronomie snadno viditelná a přístupná. Krétská gastronomie má na stránkách regionální jednotky Heraklion poměrně značné zastoupení, je zde uvedeno množství informací souvisejících se zdravím prospěšnou krétskou stravou a stránky jsou rovněž obohaceny vkusným fotografickým materiálem tradičních krétských pokrmů a produktů. Nechybí zde také velké množství doporučených receptů, včetně postupů jejich přípravy, které pocházejí z kuchyní místních kuchařek a kuchařů. Na stránkách se odkazuje také na taverny a restaurace, v jejichž nabídce můžete narazit a ochutnat tradiční domácí jídla.

Níže jsou zaznamenány a rozebrány konkrétní oblasti regionální jednotky Heraklion a jejich podpora v propagaci místní gastronomie

Tabulka 3: Údaje obcí regionální jednotky Heraklion na internetových stránkách

Obce regionální jednotky Heraklion/Obsah internetových stránek	Informace o místní gastronomii	Informace o místních produktech	Fotografický materiál	Recepty	Seznam doporučených taveren a restaurací	Informace o místních kulinařských akcích a festivalech
Regionální jednotka Heraklion	✓	✗	✓	✗	✓	✗
Archanos-Asterousios	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Vianos	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Heraklion	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Malevizi	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Minoa Pediadas	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Festos	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Chersonisos	✗	✗	✗	✗	✗	✗

Zdroj⁶⁹

Jak je patrné z tabulky, tak se téměř všechny internetové stránky obcí regionální jednotky Heraklion podílejí určitým způsobem na prezentaci místní gastronomie. Podíl

⁶⁹ Autor práce, 2014 (vlastní šetření).

samotné regionální jednotky Heraklion je jednoznačný, splňuje tři z celkových šesti kritérií.

Vyjma regionální jednotky Heraklion se aktivně podílejí na propagaci krétské kuchyně na svých stránkách také obce Vianos a Malevizi. Obec Malevizi dokonce na svých internetových stránkách poskytuje krétské gastronomii samostatnou sekci. Na stránkách této obce lze najít četné informace o krétské kuchyni a místních produktech. Stránky obsahují taktéž fotografický materiál. Informace obcí Malevizi a Vianos, které se týkají krétské gastronomie, jsou téměř totožné, jen s tou výjimkou, že stránky obce Vianos neobsahují seznam restaurací, jež nabízejí speciality místní kuchyně.

Pouhé dvě obce, Archanos-Asteriousios a Heraklion, poskytují návštěvníkům svých stránek informace o místních kulinařských akcích a festivalech. Je zde uvedena řada kulinařských akcí, které se budou konat v průběhu následujících měsíců.

Zbývající obce regionální jednotky Heraklion se jen velmi omezeně věnují prezentaci místní gastronomie, většinou skýtají pouze obecné informace. Výjimkou je obec Festos, která navíc poskytuje i fotografický materiál. Chersonisos je obec, na jejíchž internetových stránkách nenalezne účastník jedinou zmínku o krétské gastronomii.

Je evidentní, že zviditelnění místní gastronomie je prováděno především na internetových stránkách regionální jednotky a dvou výše uvedených obcí. V podstatě lze ale říci, že každá z šesti zkoumaných obcí přispívá svým dílem k tomu, aby nebyla krétská kuchyně opomíjena, ba naopak, aby došlo k jejímu zviditelnění a zvýšení povědomí.

Regionální jednotka Chania

Regionální jednotka Chania disponuje stránkami, které jsou nejen velmi dobře a přehledně organizovány, ale jsou doprovázeny velmi chytlavým fotografickým materiálem a mnohými, pro turistu zajímavými informacemi. Jedná se například o informace týkající se historie této prefektury, lidových zvyků, tradicí a svátků, které bývají často spojovány s hodováním, bujarými oslavami a pamětihodnostmi.

Ze všech krétských regionálních jednotek jsou právě tyto internetové stránky nejlépe koncipovány a obsahují četné a cenné informace ve více než patnácti světových

jazycích, i toho českého. Cílem stránek regionální jednotky Chania je sloužit zejména zahraničním návštěvníkům.

Úvodní stránka obsahuje speciální samostatný oddíl věnovaný krétské kuchyni obecně. Nachází se zde poměrně rozsáhlý materiál jak v písemné, tak fotografické podobě. Fotky místní kuchyně jsou velmi lákavé. Každého pohltní natolik, že se v myslí pomyslně přesune na Krétu a touží tyto lahodné pochutiny okusit. Podrobně jsou zde popsány i složky krétské stravy, jako je olivový olej, proslulé řecké bylinky, víno, sýr a jiné krétské speciality.

Kromě čtyřiaadvaceti klasických receptů najdeme na stránkách i nespočet těch tradičních, jako například na houbové ragú s kaštany, na tradiční hustou polévku s vepřovým masem nebo rovněž na známé řecké tzatziki. Ten, kdo vyznává, ať už řeckou nebo středomořskou kuchyni, si zde jistě přijde na své.

Na stránkách regionální jednotky Chania jsou uvedeny i všechny místní festivaly, veletrhy a události, včetně podrobného popisů místních pokrmů, které jsou na těchto akcích podávány.

Tabulka 4: Údaje obcí regionální jednotky Chania na internetových stránkách

Obce regionální jednotky Chania/Obsah internetových stránek	Informace o místní gastronomii	Informace o místních produktech	Fotografický materiál	Recepty	Seznam doporučených taveren a restaurací	Informace o místních kulinařských akcích a festivalech
Regionální jednotka Chania	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Apokoronas	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Gavdos	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Kantanos-Selinos	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Kissamos	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Platanias	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Sfakia	✓	✗	✗	✓	✗	✗
Chania	✗	✗	✗	✗	✗	✓

Zdroj⁷⁰

⁷⁰ Autor práce, 2014 (vlastní šetření).

Výsledky průzkumu uvedené v tabulce jasně ukazují, že dominantní postavení zaujímá samotná regionální jednotka Chania, která vzorně plní funkci jakéhosi „propagátora“ místní gastronomie. V závěsu následují obce Kissamos a Sfakia, jež dávají informace o zdejší kuchyni. Stránky obce Kissamos poskytují informace o produktech a stránky obce Sfakia potěší nejednu kuchařku, neboť jsou zde k nalezení i recepty. Stránky obcí Gavdos, Platanis a Chania nabízejí odkazy k pořádání různých akcí spojených s gastronomií. Zbývající obce regionální jednotky se nezabývají místní kuchyní vůbec.

Co se týče zviditelnění této regionální jednotky v oblasti gastronomie a služeb s ní souvisejících, výsledky nejsou příliš příznivé. Ze sedmi obcí lze konstatovat, že pouhé dvě obce se prostřednictvím internetu podílejí na podpoře místní gastronomie, což nepředstavuje ani 1 % všech obcí v regionální jednotce. Přestože regionální jednotka Chania, včetně všech jejích obcí, nabízí nepřehledné množství stravovacích zařízení, festivalů, přednášek a prezentací tradičních pokrmů, tak její zvýraznění jako jedinečné kulinářské destinace prostřednictvím internetu, je nepatrné.

Regionální jednotka Réthymnon

Regionální jednotka Réthymnon se stejně jako předchozí dvě regionální jednotky zaměřuje na šíření a propagaci krétské gastronomie a produktů prostřednictvím pořádání různých propagačních akcí a různých místních festivalů.

Největší a nejznámější událostí této regionální jednotky je oslava krétského vína, takzvané krétské vinobraní. Tyto slavnosti vína pořádá místní turistický klub. Každé léto se uvnitř srdce regionální jednotky Réthymnon sejde nespočet lidí, kteří popíjejí místní víno, pojídají místní pochutiny a baví se. Slavnosti bývají doprovázeny zábavným programem krétských a folkových kapel. Tato událost může obohatit turistické zkušenosti zahraničního návštěvníka nejen tím, že se seznámí s místní gastronomií, ale akce mu nabídne také pohled na tradiční řecký folklor. Návštěvník zde najde vína všech významných producentů z Kréty a má tak možnost vyzkoušet si téměř všechny chutě místních slavných vín.

Co se týče zviditelnění místní gastronomie, tak regionální jednotka Réthymnon podporuje a informuje tímto své potenciální návštěvníky zejména prostřednictvím svých internetových stránek.

Hlavní internetové stránky regionální jednotky obsahují nejen samostatný oddíl věnovaný krétské stravě, ale také oddíl tykající se tradičních krétských produktů. Oddíl nesoucí název „krétská strava“ obsahuje velmi podrobné informace o historii krétské kuchyně, charakteristice krétské kuchyně, informuje o nutričních hodnotách potravin a zdraví prospěšné místní stravě. Velmi detailně jsou zde zpracovány recepty. Kromě receptů místních kuchařů a kuchařek stránky disponují také recepty, jež se dědí z generace na generaci. K dispozici je i řada receptů různých místních pochutin včetně postupů pocházejících z kuchyní krétských prababiček, babiček a maminek.

Je důležité zmínit, že internetové stránky regionální jednotky jsou k dispozici i v různých jazycích s cílem přilákat a usnadnit orientaci zahraničním uživatelům.

Tabulka 5: Údaje obcí regionální jednotky Réthymnon na internetových stránkách

Obce regionální jednotky Réthymnon/Obsah internetových stránek	Informace o místní gastronomii	Informace o místních produktech	Fotografický materiál	Recepty	Seznam doporučených taveren a restaurací	Informace o místních kulinařských akcích a festivalech
Regionální jednotka Réthymnon	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Anogios	✓	✗	✓	✓	✗	✗
Amarios	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Mylopotamos	✗	✗	✗	✗	✓	✗
Agios Vasilios	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Réthymnon	✓	✓	✓	✗	✗	✓

Zdroj⁷¹

Jak lze vidět z tabulky a bylo popsáno výše, internetové stránky regionální jednotky Réthymnon spoléhají především na místní gastronomii ostrova. Hned úvodní stránka nabízí odkaz na samostatný oddíl krétské stravy poskytující četné informace o zdejší kuchyni, doplněné krásnými fotografiemi, recepty a odkazy na pořádání místních kulinařských akcí. Na všech stránkách této regionální jednotky padla zmínka o krétské kuchyni, byť jen okrajově, jako je tomu u obcí Amarios, Mylopotamos a Agios

⁷¹ Autor práce, 2014 (vlastní šetření).

Vasilios. Návštěvníkům stránek Amarios a Agios Vasilios se zobrazí kalendář všech místních akcí včetně těch gastronomických. Na rozdíl od obce Mylopotamos, která disponuje jenom seznamem doporučených restaurací. Pouze obec Anogios se snaží přispět významným stupněm k podpoře místní gastronomie tím, že stránky obce obsahují informace o krétské kuchyni, fotografický materiál i recepty.

Regionální jednotka Lasithi

Regionální jednotka Lasithi ve spolupráci s ředitelstvím cestovního ruchu vytvořila internetové stránky, které slouží výhradně pro účely cestovního ruchu. Stránky byly vytvořeny s cílem přilákat zahraniční turisty nejen pro krásy obce Lasithi, ale i z důvodu přiblížení místní gastronomie.

Stránky regionální jednotky Lasithi uvádějí kromě podrobného popisu krétské kuchyně doplněné velmi vkusnými fotografiemi také velmi poutavá videa, a to jako jediné ze všech čtyř internetových stránek regionálních jednotek ostrova. Tato videa propagují suroviny vypěstované v oblasti Lasithi i produkty pocházející z této části ostrova. Pozornosti uživatele stránek jistě neunikne ani video věnované tradiční krétské pálení raki, včetně řady rituálů, které jsou s její výrobou spojeny. Výroba raki je místními obyvateli považována jako významná událost.

Návštěvníci stránek si zde mohou stáhnout všelijaké místní recepty, neboť je mnoho z nich přeloženo do několika evropských jazyků. Návštěvníkům je umožněno i jejich bezproblémové stáhnutí.

Tabulka 6: Údaje obcí regionální jednotka Lasithi na internetových stránkách

Obce regionální jednotky Lasithi/Obsah internetových stránek	Informace o místní gastronomii	Informace o místních produktech	Fotografický materiál	Recepty	Seznam doporučených taveren a restaurací	Informace o místních kulinařských akcích a festivalech
Regionální jednotka Lasithi	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Ierapetra	✗	✗	✗	✗	✗	✓

Obce regionální jednotky Lasithi/Obsah internetových stránek	Informace o místní gastronomii	Informace o místních produktech	Fotografický materiál	Recepty	Seznam doporučených taveren a restaurací	Informace o místních kulinařských akcích a festivalech
Sitia	x	x	x	x	x	x
Agios Nikolaos	✓	x	x	x	x	x

Zdroj⁷²

Z tabulky jasně vyplývá, že zejména internetové stránky regionální jednotky Lasithi zvyšují potenciál místní gastronomie ostrova, neboť splňují téměř všechna kritéria, která byla pro tento průzkum vybrána.

Vyjma obce Sitia se do propagování zdejší kuchyně, ač v malé míře, zapojily všechny obce. Ani jedna z obcí však neuvádí seznam doporučených restaurací, tudíž návštěvník této části Řecka přichází o osvědčené tipy, ve kterých restauracích nebo tavernách získají nezapomenutelné zážitky a okusí tradiční krétskou kuchyni.

Je potřeba zdůraznit, že regionální jednotka Lasithi ve spolupráci s ostatními obcemi na ostrově učinila velmi významný krok, a to jak v šíření atrakcí ostrova, tak v šíření místní gastronomie prostřednictvím řady akcí a výstav, které se pořádají nejen na ostrově nýbrž také mimo něj, jako například ve Švýcarsku. Cílem a smyslem těchto událostí je ukázat velký přínos všech obcí na ostrově, posílit místní producenty a vyzdvihnout komparativní výhody regionu.

5.3 Závěry průzkumu komparační analýzy internetových stránek

Na základě výsledků komparace internetových stránek čtyř regionálních jednotek a čtyřiaadvaceti obcí na Krétě, respektive dvaadvaceti obcí, neboť dvě obce vůbec nemají internetové stránky, se stanovené hypotézy nepotvrdily ani v jednom případě. U první hypotézy byl předpokládán odhad, že alespoň 60 % stránek obcí a regionálních

⁷² Autor práce, 2014 (vlastní šetření).

jednotek bude obsahovat minimálně obecné informace o krétské kuchyni. Avšak ukázalo se, že pouhých třináct z celkových dvaadvaceti obcí a čtyř regionálních jednotek uvádějí na stránkách informace o pestrosti, chutnosti a ideálu krétského stravování, což představuje pouhých 50 %.

Jelikož se během posledních let stala krétská kuchyně a s ní související dobré zdraví zdejších obyvatel centrem mezinárodní pozornosti, jsou tyto výsledky poněkud neuspokojivé. Obce, jakožto provozovatelé svých stránek by si měly uvědomit, že gastronomie je velmi důležitou součástí cestovního ruchu, není hlavním kritériem pro určitou skupinu turistů. Tyto argumenty by měly přimět obce k tomu, aby kladly mnohem větší důraz na propagaci a zviditelnění krétského pokladu, jenž drží ve svých rukou. První hypotéza byla tedy vyvrácena.

Ani druhá z hypotéz nebyla potvrzena. Pouhých sedm z dvaadvaceti obcí, tedy přibližně 32 %, uvádí na svých stránkách přinejmenším dvě vybraná kritéria. Stránky obcí nejčastěji uvádějí informace související s místní gastronomií. V nejmenší míře pak poskytují seznam doporučených restaurací, což pro turistu, cestujícího za poznáním tradiční krétské kuchyně, může být velmi důležitým kritériem.

Vyzdvihnout zde můžeme pouze funkci internetových stránek všech regionálních jednotek, neboť ty prezentují místní gastronomii znamenitě a roli propagátora tradiční krétské stravy plní výborně. Tři ze čtyř regionálních jednotek splňují pět z šesti kritérií, která byla pro tento průzkum vybrána. Pouze regionální jednotka Heraklion za ostatními mírně zaostává a splňuje pouhá tři kritéria.

Potencionální návštěvníci vybraných destinací si většinu informací o místě pobytu, včetně nabídky tamní kuchyně, vyhledávají tím nejjednodušším a nejrychlejším způsobem, a to pomocí internetu. Internetové stránky by tedy měly být vynikajícím nástrojem, jak šířit povědomí o krétské gastronomii, čímž by také pomáhaly i přispívaly ke zvýšení potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch.

6 VYHODNOCENÍ DOTAZNÍKOVÉHO PRŮZKUMU

Tato kapitola je věnována vyhodnocení provedeného průzkumu, který byl realizován formou dotazníkového šetření. Průzkum se zaměřil zejména na respondenty, kteří již v minulosti alespoň jednou Krétu navštívili.

6.1 Úvod

Dotazník, který je uveden v příloze, obsahuje celkem dvanáct otázek, z nich tři otázky jsou identifikačního charakteru. Dotazník obsahoval jak uzavřené otázky s možnostmi odpovědi na výběr, tak i otázky otevřené pro získání více detailnějších informací.

Pro průzkum byly sestaveny tři základní výzkumné otázky. Může gastronomie hrát prim při volbě dovolené? Mají turisté povědomí o krétských pokrmech, produktech či nápojích? Cílem tohoto dotazníkového šetření bylo zjistit povědomí lidí o krétské gastronomii a rovněž identifikovat schopnost řecké gastronomie stát na pozici kritéria pro výběr místa určení a jedinečného zážitku pro turisty. Dotazník dále zkoumal navštěvovanost krétských restaurací a taveren u respondentů.

Výběr respondentů se uskutečnil náhodně prostřednictvím anonymního dotazníku s jediným požadovaným kritériem, a to, aby došlo k oslovení především těch respondentů, kteří již Krétu v minulosti navštívili, aby byl vzorek dostatečně vypovídající. Dotazník byl umístěn na sociální síti www.facebook.com a dále byl dotazník distribuován mezi pracovníky opavské firmy Abel. Dotazníkové šetření probíhalo v období od 22. 12. 2013 – 21. 1. 2014. Celkově se dotazníkového průzkumu zúčastnilo 106 respondentů.

Pro průzkum byly stanoveny celkem dvě hypotézy.

Hypotéza 1: Gastronomie hraje důležitou roli při výběru cílové destinace.

Hypotéza 2: Více než polovina respondentů, kteří Krétu navštívili, vyzkoušeli nebo znají produkt, pokrm anebo nápoj místní gastronomie.

První hypotéza byla zvolena cíleně, neboť v dnešní době je gastronomie velmi diskutovatelným tématem a je jí věnována velká pozornost. Gastronomický cestovní ruch se stal velmi populární formou cestovního ruchu a řada lidí se vydává na své cesty za účelem poznávání nejen nových a jedinečných chuťových zážitků, ale také za poznáváním tradic a kultury daného místa skrze místní gastronomii. Již v roce 2009 provedlo Řecko studii, která se zaměřila na propagaci řecké gastronomie, která by do země přilákala nové turisty.

Druhá hypotéza byla vybrána z toho důvodu, že krétská kuchyně patří mezi největší chloubu celé řecké kuchyně, zejména pro své zdravotní účinky, tudíž je zřejmé, že turisté na Krétě budou chtít poznat a okusit blahodárné vlivy zdejší kuchyně. Je předpokládáno, že i obyčejný turista, který zrovna necestuje za gastronomií, bude chtít vyzkoušet něco typického pro danou destinaci, ať už prostřednictvím návštěvy místní tradiční restaurace nebo nákupem produktu, jimž je destinace proslulá.

Celkový soubor respondentů je zastoupen ze 70 % ženami (v celkovém vyjádření 74) a z 30 % muži (32). Věková struktura spadá k vysokému zastoupení zejména v běžné cílové skupině, která vyhledává v oblasti cestovního ruchu zážitky, a to mezi 26-55 lety. Věkové zastoupení tak tvoří 7 % (8) uživatelů ve věku 18-25 let, 39 % (41) uživatelů ve věku 26-35 let, 50 % (53) respondentů ve věku 36-55 let a zbývajících 4 % (4) tázaných patří do věkové skupiny 56 a více let.

Z hlediska třídicích znaků vzdělání bylo dosaženo základního vzdělání nebo vyučení u 4 % (4), středoškolským vzděláním disponuje 42 % (45) odpovídajících a vzděláním vysokoškolským 54 % (57) respondentů.

6.2 Výsledky průzkumu

První otázka z dotazníku se zaměřila obecně na zájem respondentů o gastronomii během jejich dovolené. Většina respondentů v rozsahu 56 % označila gastronomii a poznávání místních kulinářských specialit za velmi zajímavou součást dovolené. Naopak pro 36 % dotázaných je tato kategorie nedůležitá a zbývajícím počet si není odpovědí jistý.

Z výsledků průzkumu je tedy možné odvodit důležitost místní gastronomie, která se promítne do celkové atmosféry a zážitků z dovolené. Lidé berou stravování za přirozenou součást cestovatelských aktivit a jsou motivováni vlastním zájmem o rozšiřování svých zkušeností v prostředí příslušné destinace. Nabízí se tak široký potenciál pro gastronomii jako neoddelitelné složky cestovního ruchu, který je založen na poskytování pestrých a zajímavých příležitostí k zážitkovému trávení volného času. Při správném nastavení strategie může být na základě získaných výsledků právě gastronomie rozhodujícím kritériem, jak vyplývá z nadpoloviční dominance souhlasu s důležitostí.

Téměř 40 % účastníků volí formu stravování na dovolené „all inclusive“, tedy s komplexním systémem hotelových služeb, kdy je již gastronomická stránka zahrnuta v ceně. Pro další návrh strategie se bude třeba zamyslet nad propojením typicky krétské gastronomie s hotelovým prostředím a příslušnou nabídkou. Na druhém místě oblíbenosti stojí polopenze skládající se ze dvou denních jídel (snídaně a večeře) a bez nápojů. 30 respondentů volí vlastní stravování a upřednostňuje stravování v místních podnicích, ačkoliv se jedná většinou o finančně nejnáročnější variantu poznávání cizí gastronomie. Tento zájem o vlastní stravování je možné vyhodnotit jako velmi pozitivní zjištění, neboť podporuje zájem o poznání zahraniční kultury, gastronomie nevyjímaje.

Další otázka se zaměřila na identifikaci typického aspektu spojeného s Krétou. Respondenti si mohli zvolit jakoukoliv možnost z nabídky produktů, jídel nebo nápojů, který by pro ně osobně vyjadřoval jakési propojení s touto destinací. 48 % odpovídajících uvedlo na prvním místě olivový olej (31 respondentů), krétské víno (12) a různé druhy pálenek (8). Z těchto čísel se tak dá usoudit, že do mysli návštěvníků spíše pronikly doprovodné suroviny, používané pro přípravu jídla, anebo specifické nápoje v podobě alkoholických produktů. Na druhou stranu se však naskýtá možnost pro oslovení dosud nedotčené skupiny respondentů, a to v rozsahu 52 %, kteří nebyli schopni určit jakýkoliv typický produkt pro krétskou gastronomii. Co se týče cestovního ruchu, tak se může jednat i o silnou výhodu, neboť se návštěvníkům nabízí prostor pro poznání něčeho nového a nepoznaného.

Čtvrtá otázka souvisela s návštěvností jednotlivých zařízení během pobytu na Krétě, kdy bylo cílem určit návštěvnost restaurací a taveren. Ani jedenkrát restauraci nebo tavernu nenavštívili pouze dva respondenti, což vyjadřuje silnou přitažlivost krétských restaurací a taveren pro turisty během pobytu na ostrově. Pouze jednou navštívilo tato zařízení 49 % tázaných, kteří tvoří dominantní podíl výzkumného vzorku. Lze tedy předpokládat, že většina cestovatelů se při své návštěvě Kréty přikloní k ochutnávce místních specialit v restauračních zařízeních. 36 % dotázaných navštívili restaurace a taverny dvakrát a 13 % respondentů poctilo svou návštěvou místní zařízení vícenásobně.

Celkem 104 návštěvníků Kréty z celkového počtu 106 respondentů se přiklání k testování tamní gastronomie formou vlastního ochutnávání místních jídel a nápojů v typicky místním prostředí. Většinou se však jedná o jednorázové návštěvy, proto by bylo vhodné zvážit zapojení gastronomie do nabídky jídel a nápojů v ubytovacích zařízeních, hotelech a turistických centrech.

Pátá otázka směřovala ke zjištění informace o dispozicích Kréty týkající se nabídky restaurací a taveren. Tazatel má odpovědět, zda se domnívá, že Kréta disponuje restauracemi a tavernami, ve kterých lze ochutnat speciality domácí kuchyně. Překvapivě tato otázka zaznamenala odpovědi ve vysokém zastoupení nevědomosti o příslušných dispozicích, kdy 21 % respondentů zvolilo možnost nevím, která vypovídá o prakticky nulovém povědomí týkajícího se nabídky krétských restauračních zařízení. Poměrně velká uživatelská skupina tak nemá povědomí o základních kritériích nabídky. Pro rozvoj potenciálu Kréty v oblasti gastronomického cestovního ruchu je důležité, aby už v samotném sestavování nabídky restaurační zařízení uvedla a přesně vymezila možnosti ochutnání specialit domácí kuchyně.

73 % odpovídajících si je vědoma skutečnosti, že se na Krétě lze samozřejmě setkat s restauracemi a tavernami, jejichž nabídka skýtá i výtečnou domácí kuchyni. Pouhých 6 % respondentů tuto možnost popřelo a domnívají se, že Kréta nedisponuje restauracemi a tavernami nabízejícími typicky krétskou kuchyni.

Další otázka se zaměřila na jednu z nejdůležitějších zásad pro celý výzkum. Otázka vypovídá o návštěvníkově vlastním zhodnocení potenciálu cestovatelských zážitků, a to formou poznávání místních chutí, které mohou vést k nezapomenutelným

chuťovým zážitkům. 49 % dotázaných vyjádřilo, že zásadní roli v obohacení cestovatelských zážitků hraje poznání nových chutí, ochutnání nefalšované řecké kuchyně a zjištění nových informací o historii a tradicích místa. Právě poslední uvedené aspekty je třeba neoddělitelně vnímat, neboť tradice a historie zde hrají nezastupitelnou roli. Jídlo samo o sobě není pouze zdroj obživy, ale rovněž nositel historie, projev národní kultury a jiných specifík typických pro každou oblast. Ke kladné odpovědi by se přiklonilo ještě téměř 17 % dotázaných, kteří si však nejsou příliš jisti tím, že gastronomie jim může jednoznačně obohatit cestovatelské zážitky, a proto zvolili neutrální odpověď. 23 % odpovídajících se přiklání k možnosti, že si není jisto tím, že by jim poznání místních chutí mohlo obohatit jejich cestovatelské zážitky. Zbývajících 11 % pak zcela odmítá přínos chuťových zážitků v cestovním ruchu.

Sedmá otázka je zaměřena na možnosti rozšíření gastronomických zážitků jako běžné součásti respondentova života. 44 % dotázaných by uvítala a ocenila rozšíření svých gastronomických zážitků. Ke kladné odpovědi se připojuje i 19 % dalších uživatelů, kteří se přiklonili k odpovědi spíše ano. Celkově tak 63 % dotázaných je ochotno přistoupit k rozšíření svých znalostí pomocí gastronomických zážitků. 24 % odpovědí už spadá spíše k odmítnutí a 13 % si je pak již jistých odmítnutím rozšíření si chuťových zážitků.

Pokud by si mohl respondent vybrat z nabídky kurzů vaření, účasti na akcích a tradičních festivalech, návštěvě muzeí nebo jiných lokalit ve spojitosti s gastronomií, pak by zvolil nejčastěji (53 %) účast na akcích a tradičních festivalech. V této odpovědi se propojuje důraz na poskytnutí ochutnávky ve skutečném prostředí a zároveň ve spojitosti s krétskou kulturou a tradicemi. Lze tedy usoudit, že se klient snaží o dosažení co největší pestrosti svého poznání během pobytu v destinaci a chce tedy absolvovat co nejvíce různorodých aktivit, které by mu přinesly vždy nový úhel pohledu a novou zkušenost z běžného života obyvatel destinace.

U respondentů se rovněž objevil zájem o návštěvu i jiných míst (18 %), které se nejčastěji skládaly z návštěvy výroben piva, místního vína, pálenek a olivového oleje (tyto varianty zájmu označilo 17 účastníků) a návštěva vinné stezky po všech důležitých místech spojených s vinařskou kulturou (tuto variantu prosazovali pouze 2 respondenti). Z osmé otázky tak lze usuzovat, že klient volí spíše pohodlí při poznávání nových

zážitků spojených s gastronomií a zvolilo by spíše nenáročné aktivity. Kurzy vaření jako činnost už mírně náročnější, která vyžaduje větší zapojení účastníka do procesu příprav a vaření, by zvolilo 22 % účastníků. Zbývajících 7 % by zvolilo z nabízených možností vítězem návštěvu muzea jako běžnou činnost neoddělitelnou od dovolenkových aktivit.

Devátá otázka kladla velmi důležitou a přímočarou otázku a to, zda by pro respondenta tvořila gastronomie hlavní kritérium pro výběr cílové destinace. Tato otázka usilovala o jednoznačnou odpověď, a proto bylo na výběr pouze z odpovědí ano – ne. Z výsledků vyplývá, že pro 40 % uživatelů může tvořit místní gastronomie hlavní kritérium výběru. Pro 60 % nikoliv a získávání nových chuťových zážitků nemůže stát v pozici hlavní role výběru. Uvedených 40 % však představuje poměrně vysoké zastoupení respondentů a lze usoudit, že gastronomie hraje v rámci kritérií při volbě cílové destinace cestovního ruchu poměrně zásadní roli.

6.3 Závěry průzkumu dotazníkového šetření

Z průzkumu je evidentní, že lidé vnímají gastronomii jako přirozenou součást rekreačních aktivit a rádi si rozšiřují své chuťové zážitky v prostředí dosud nepoznaných destinací. Gastronomii tak lze označit za neoddělitelnou součást cestovního ruchu, a také za důležité kritérium, které rozhoduje při výběru konkrétní destinace. Pro velké množství cestovatelů tvoří navíc gastronomie hlavní kritérium výběru destinace. Toto kritérium zohledňuje 42 respondentů. Pokud by se potenciální návštěvník Kréty rozhodoval na základě tohoto kritéria, je zřejmé, že by Kréta obstála velmi úctyhodně, neboť jak již bylo několikrát zmíněno, je považována za perlu a utajené bohatství Středomoří.

Druhou hypotézu potvrzují výsledky průzkumu, kdy jsou návštěvníci ve velké míře ochotni navštěvovat místní podniky, a lze říci, že alespoň jednou navštíví místní restauraci nebo tavernu téměř každý cestující. Což dokazuje, že návštěvníky přitahuje nabídka místní kuchyně, kdy jsou turisté zvědaví na její jednoduché chutě, které jsou přitom tak jedinečné a lahodné. Obeznamenost respondentů s typickými produkty krétské kuchyně je poměrně jednotvárně zaměřená, protože si respondenti nejčastěji

Krétu spojují zejména s olivovým olejem, krétským vínem a lihovinami, což vytváří dostatečný prostor pro oslovení novými krétskými produkty, jež má Kréta nepřeberné množství. Například krétský med, sýr či pečivo.

Z dalších výsledku lze shrnout, že u návštěvníků narůstá oblíbenost programu „all inclusive“ s kompletní škálou zajištění gastronomie přímo v hotelových a ubytovacích zařízeních. Respondenti chtějí poznávat nové chutě a získávat zároveň informace o historii a tradici míst spojených se stravováním. Velkému zájmu by se těšilo zejména zajištěním účasti na místních akcích a tradičních festivalech, jakožto i návštěva výroben piva, místního vína, pálenek a olivového oleje.

7 VYHODNOCENÍ STANOVENÉ VIZE

Komparace internetových stránek čtyř regionálních jednotek a čtyřadvaceti obcí na ostrově přinesla důležitou skutečnost, a to, že pouhých třináct obcí poskytuje informace o krétském stravování, a je tedy schopných poskytnout dostatečné informace o gastronomických možnostech. Pouze 50 % obcí tak může poskytnout základní informace.

Lze usoudit, že tento výsledek neodpovídá možnostem, které krétská gastronomie nabízí. Pro svět se místní stravování stalo jakýmsi synonymem dobrého zdraví obyvatel a zároveň nabídkou pestrosti a nových zážitků. Přístup krétských obcí se proto jeví jako značně nevhodný, protože škodí cestovnímu ruchu především pro nedostatek informací.

Z realizovaného dotazníkového průzkumu vyplynula zásadní důležitost gastronomie, a to jako důležité kritérium pro výběr cílové destinace. Pro některé turisty představuje gastronomie dokonce zásadní kritérium. Nároky na začlenění gastronomické stránky do cestování se u turistů neustále zvyšují a rostou, ale současná podoba informovanosti se nezdá jako příliš vyhovující a není schopna poskytnout potenciálním návštěvníkům požadované informace. Tuto situaci navíc dokazuje též velmi nízká obeznámenost respondentů s krétskou kuchyní a jejími typickými pokrmy, jak vyplývá z dotazníkového šetření.

Nastává tak sporná situace, kdy by cestovatel chtěl, a rád poznával novou, dosud neznámou gastronomii, avšak nemá k tomu vhodné podmínky, které vycházejí především z nedostatečné propagace a informovanosti týkající se gastronomických možností. Celková změna v přístupu je také v zájmu podnikatelských subjektů, které působí na Krétě, zejména co se týče návštěvy místních podniků a akcí spojených s gastronomií.

Seznam doporučených restaurací, jako hlavní nástroj k nalákání turistů k seznámení se s místní gastronomií, je nejslabší částí informovanosti ze všech zkoumaných možností. Roli jakéhosi „propagátora“ nahrazují především regionální jednotky, avšak zaměřují se jenom na obecná hlediska řecké gastronomie.

Důležité je si také uvědomit, že běžný uživatel předně sáhne po internetu jako zdroji, protože díky němu lze snadno a rychle získat potřebné informace. Proto můžeme stanovenou vizi **potvrdit** a na základě těchto sumarizovaných skutečností je možné v následující kapitole přistoupit k návrhu strategie rozvoje gastronomického cestovního ruchu na Krétě.

8 NÁVRH STRATEGIE DALŠÍHO ROZVOJE A VYUŽITÍ POTENCIÁLU KRÉTY PRO GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH

V návrhu strategie dalšího rozvoje a využití potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch je nezbytné nejprve vymezit kroky následujícího postupu. Na základě informací z realizovaných průzkumů, komparací internetových stránek řeckých regionálních jednotek i obcí a dotazníkového šetření, a jejich vyhodnocením, byla definovaná vize potvrzena, což znamená, že se vymezil budoucí směr gastronomického cestovního ruchu na Krétě. Na tuto vizi nyní naváže stanovení strategických cílů, od kterých budou odvozeny priority návrhu strategie, které zajistí realizaci definované vize v celkovém návrhu strategie.

8.1 Strategický cíl

Cíl vychází z informací, které vzešly z realizace dvou provedených průzkumů a jejich zhodnocení, a na základě kterých byl formulován hlavní strategický cíl. Jako hlavní strategický cíl je možné si stanovit především „zajištění informovanosti“, a od tohoto cíle bude možné následně odvodit jednotlivé priority.

Z časového horizontu se bezpochyby jedná o cíl dlouhodobý, neboť aby došlo k naplnění stanoveného cíle, musí být zajištěno množství informačních potřeb a materiálů, které budou dále působit na koncového návštěvníka.

Dosažení strategického cíle je poměrně snadno měřitelné, a to podle obsahu internetových stránek a jejich poskytované nabídky informací vyhledávané turisty. V současnosti se jedná zejména o potřebné rozšíření nabídky stránek, o prezentaci jednotlivých stravovacích zařízení, taveren a možnosti návštěvy míst, které souvisejí s krétskou gastronomií. Jde tak o vytvoření zcela nového vzhledu internetových stránek obohacených o odkazy na gastronomii, kde se budou nacházet všechny gastronomické možnosti týkající se nejen konkrétního místa, ale celé Kréty, a které není nijak limitováno kapacitou, ani velkými investicemi.

Nepochybně je tento druh strategického cíle i konkurenční, ale v tomto případě si zde nekonkurují jednotlivé podnikatelské subjekty, nýbrž prostřednictvím zástupců soukromého sektoru získává samotná geografická oblast (Kréta) konkurenční výhodu vůči ostatním rekreačním destinacím.

Nyní je vhodné přistoupit do fáze definování jednotlivých priorit, které by konkretizovaly a zpřesnily strategický cíl.

8.2 Priority

Před stanovením hlavních priorit je nutné podotknout, že v rámci této diplomové práce je analyzována Kréta jako celek, který usiluje o využití svého potenciálu pro gastronomický cestovní ruch, a tím je postihována velká skupina účastníků.

Je tedy vhodné strategický cíl zaměřit na konkrétní účastníky, které lze rozdělit do dvou skupin. Na jedné straně zde vystupují konkrétní podniky jako zástupci hotelových zařízení, restauračních zařízení, taveren i turistických oblastí. Na straně druhé jsou zde subjekty, které zajišťují zájmovou oblast cestovního ruchu a prezentaci Kréty navenek.

Priority jsou stanoveny následovně:

- nabízení místní gastronomie v hotelových zařízeních a turistických oblastech,
- poskytnutí seznamování se s komplexní nabídkou restaurací v destinaci,
- zvýšení propagace krétské kuchyně a seznámení návštěvníků s místní gastronomií,
- podpora gastronomie přes internet jako neoddělitelné součásti identity Kréty.

Aby návštěvník ostrova ochutnal a poznal věhlasnou a pestrou krétskou gastronomii, která spočívá hlavně v přípravě pokrmů z místních surovin, bylo by vhodné, aby se i hotelová zařízení, kde je gastronomická stránka součástí pobytu, zaměřila na podávání a propagování typicky krétské stravy. Tuto prioritu lze argumentovat tím, že v současnosti hotelová zařízení nabízejí poněkud vzdáleně se podobající a chutí nepřipomínající krétské pokrmy.

Nabídka místní gastronomie v hotelových zařízeních a turistických oblastech by mohla sloužit i těm návštěvníkům, kteří chtějí poznat místní kuchyni jako příležitost k vlastnímu rozšíření gastronomických zážitků. Tato nabídka může oslovit také ty cestovatele, kteří by i rádi poznávali místní kuchyni, avšak upřednostňují zařazení gastronomické stránky v celkovém konceptu zájezdu. Smyslem této priority je, aby se nabídka a poptávka setkávala přímo v místě potřeby, protože hotelová zařízení a turistické oblasti jsou místem, kde je koncentrace turistů nejvyšší.

Seznámit návštěvníka s nabídkou restaurací by mělo být dokonce v zájmu místních podnikatelů, kteří provozují tato zařízení. Tento fakt dokládá i nízké povědomí respondentů o možnosti výskytu tradičních krétských restaurací a taveren. Pro celý ostrov by mělo být velmi důležité, aby byli turisté blíže seznámeni s místy, kde se nejenom dobře nají, ale budou také součástí té správné a příjemné tradiční atmosféry. Může se tak stát třeba umístěním papírového průvodce obsahujícího nejen mapu ostrova, ale současně i tipy na restaurační zařízení, a to do prostředí hotelů nebo cestovních kanceláří.

Důvody ke zvýšení propagace krétské kuchyně a seznámení návštěvníků s místní gastronomií vychází opět především z nízkého povědomí návštěvníků o typických krétských produktech. Jednou z priorit musí být napravení tohoto nedostatku, a to za pomoci poskytování informací návštěvníkovi, kterému bude více přiblížena řecká gastronomie. Jako ideální propagační nástroj zde opět vystupuje internet, který je nejjednodušším nástrojem k rozšíření vlastního poznání.

Podpora gastronomie přes internet, jako neoddělitelné součásti identity Kréty, míří k propojení gastronomie jako neodmyslitelného charakteristického znaku spojeného s Krétou. Současnou prezentaci ostrova, která spočívá zejména v základních faktech, je třeba obohatit o gastronomii tak, aby se stala významnou součástí kulturního života a historického bohatství.

8.3 Návrh stránek na zvýšenou propagaci krétské gastronomie

Obrázek 2: Úvodní stránka

Kréta - Kρήτη - Crete
„Gastronomická perla ve Středomoří“

Vyhledávání

ÚVOD INFO HISTORIE **GASTRONOMIE** UBYTOVÁNÍ MAPY

- > Krétská kuchyně
- > Produkty
- > Doporučené restaurace
- > Akce a festivaly
- > Recepty

Ostrov, který uchovává historii, ale především svou jasnou gastronomií.

Kréta

Kréta vám může nabídnout mnohem více než jen slunce, moře, pláže, olivy. Je to ostrov s bohatou historií, jedinečnou přírodou, bohatou nabídkou služeb, kde bude i nejnáročnější turista spokojený. Při vstupu na tento ostrov zažijete tolik nevšedních zážitků, že se Vám jej bude jen těžko opouštět.

Krétská kuchyně je nejen velmi lahodná, ale zároveň patří k nejzdravějším v Evropě. Pro Krétu jsou typické plodiny olivy, vinná réva a zelenina s ovocem. Pokud milujete dobré jídlo a rádi ochutnáváte speciality různých zemí a míst, pak vězte, že na Krétě své chuťové buňky jistě uspokojíte. Za okušení stojí tradiční krétská jídla jako Chochli kokkinisti (dušení šneci), Askolibrí me kukia (divoká tráva s fazolemi), Sfugato me kolokythakia (omeleta s cuketou) nebo Dakos (tradiční krétské jídlo založené na sucharech) a mnoho dalších vynikajících pokrmů.

Novinky

Webová prezentace spuštěna
19.02.2014 10:30

Tato webová prezentace byla spuštěna za účelem zvýšení propagace největšího řeckého ostrova Kréta a jeho gastronomie.

[Celý článek](#)

Kontakt

Petra Bučková
petra.buc@centrum.cz

© 2014 Všechna práva vyhrazena. [Úvodní stránka](#) [Mapa stránek](#) [RSS](#) [Tisk](#)

Zdroj⁷³

⁷³ Autor práce, 2014 (vlastní zpracování).

Obrázek 3: Sekce produkty

Kréta - Κρήτη - Crete
Vyhledávání

ÚVOD
INFO
HISTORIE
GASTRONOMIE
UBYTOVÁNÍ
MAPY

[Úvod](#) > [Gastronomie](#) > [Produkty](#)

Nejlepší produkty z ostrova Kréta

Region Kréta prostřednictvím zemědělsko-potravinářského partnerství převzal iniciativu předkládat příslušnému vnitrostátnímu orgánu potřebné studie pro certifikaci krétských produktů, jako jsou CHOP (chráněné označení původu), CHZO (chráněné zeměpisné označení), ZTS (zaručená tradiční specialita) a horské oblasti. Certifikát získalo na Krétě zatím 18 potravin (CHOP a CHZO) a 12 odrůd vína.

Produkty mezinárodně uznávány pro svou jedinečnost jsou následující:

Olivový olej

- Olivový olej Vianos, Heraklión, CHOP,
- olivový olej Mylopotamos, Réthymnon, CHOP,
- olivový olej Peza, Heraklion, CHOP,
- olivový olej Archanes, Heraklión, CHOP,
- olivový olej Chania, CHZO,
- olivový olej Kolymbari, Chania, CHOP,
- olivový olej Sitia, Lasithi, CHOP,
- olivový olej Apokoronas, Chania, CHOP,
- extra panenský olivový olej Thrapsano, Heraklion, CHOP,
- extra panenský olivový olej Selino, CHOP,
- messarský olivový olej, CHOP.

Olivy

- Thrumba ampadia, Réthymnon, CHOP.

Sýry





- Sýr graviera, Kréta, CHOP,
- sýr xinomyzithra, Kréta, CHOP,
- sýr pichtogalo, Chania, CHOP,
- sýr xigalo Sitia, Lasithi, CHOP.

Ovoce, zelenina, oříšky, luštěniny

- Pomeranče portokalía Maleme, Chania, CHOP.

Pecívo

- Krétské suchary, Kréta, CHZO.

© 2014 Všechna práva vyhrazena.

[Úvodní stránka](#)
[Mapa stránek](#)
[RSS](#)
[Tisk](#)

Zdroj⁷⁴

⁷⁴ Autor práce, 2014 (vlastní zpracování).


Obrázek 4: Sekce mapy

Kréta - Κρήτη - Crete
„Gastronomická perla ve Středomoří“

Vyhledávání

ÚVOD INFO HISTORIE GASTRONOMIE UBYTOVÁNÍ MAPY

V této sekci Vám nabízíme seznam 19 nejlepších krétských restaurací nabízející tradiční pokrmy připravované z místních surovin. Vyzkoušejte pravou chuť Kréty!



Mapa restaurací

Krétské restaurace
24.02.2014 12:18
Doplňen seznam 19 nejlepších restaurací na Krétě.
[Celý článek](#)

[Úvod](#) > [Mapy](#)

Seznam doporučených restaurací podle regionálních jednotek:

1. BRILLANT RESTAURANT – Heraklion www.brillant.lato.gr
2. ΛΙΓΟ ΚΡΑΣΙ (LIGO KRASI) – Heraklion www.taverna-irakleio.gr
3. ΠΕΤΟΥΣΗΣ (PETUSIS) – Heraklion www.tavernes-iraklio.gr
4. ΑΡΟΛΙΘΟΣ (AROLITHOS) – Heraklion www.arolithos.com
5. ΠΥΡΟΦΑΝΙ (PYROFANI) – Chania www.pyrofani.gr
6. ΠΡΟΓΟΥΛΗΣ (PROGULIS) – Chania
7. Ο ΓΕΡΟ ΤΣΕΓΚΑΣ (O JERO TSEKAS) – Chania
8. ΠΟΡΦΥΡΑ (PORFYRA) – Chania
9. Ο ΜΥΘΟΣ (MYTHOS) – Chania
10. ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ (APOSTOLIS) – Chania www.apostolisrestaurants.gr
11. ΚΛΑΡΑΚΗΣ (KLARAKIS) – Chania
12. ΖΥΓΟΣ (ZYGOS) – Chania www.zygos-ozon.gr
13. ΔΡΥΜΟΣ (DRYMOS) – Réthymnon www.taverna-drimos.gr
14. ΑΓΙΑ ΔΥΝΑΜΙΣ (AGIA DYNAMIS) – Réthymnon
15. ΤΑΒΕΡΝΑ ΟΝΑΡ (TAVERNA ONAR) – Réthymnon
16. ΜΠΟΚΟΣ ΙΩΑΝΝΗ (BOKOS JOANNIS) – Lasithi
17. ΓΕΩΡΓΙΟΣ (GEORGIOS) – Lasithi
18. ΤΑ ΚΟΧΥΛΙΑ (TA KOCHYLIA) – Lasithi www.mochlos.eu/ou-manger
19. ΑΓΚΥΡΑ (ANKARA) - Réthymnon

Zdroj⁷⁵

⁷⁵ Autor práce, 2014 (vlastní zpracování).

ZÁVĚR

V současnosti je Kréta právem považována za jedinou gastronomickou destinaci v Řecku. Krétská gastronomie má tradici a historii dlouhou několik tisíciletí. Její nadřazenost spočívá v chutných, jednoduchých a zdravě prospěšných jídlech. Pestrost, kulinářská kultura, kvalita místních produktů, to jsou další poklady, jimiž se může Kréta pyšnit. Potenciál stát se vyhlášenou a vyhledávanou gastronomickou destinací Kréta jistě má. Zásadní problém tkví v tom, že o kvalitě krétské kuchyně je důležité přesvědčit právě návštěvníka ostrova, který chce objevovat zážitky prostřednictvím místní tradiční kuchyně.

Dominantními prvky gastronomického cestovního ruchu jsou národní identita a specifická chuť. Takovými prvky Kréta disponuje, nicméně ne tak úplně s nimi umí nakládat. Na základě dobré koordinace založené na zviditelnění, rozvíjení a poskytování kvalitních a profesionálních služeb, bude mít Kréta dobře nakročeno k tomu, aby mohla naplno využít svůj potenciál pro gastronomický cestovní ruch.

Cílem předkládané diplomové práce bylo poukázat na potenciál Kréty v oblasti gastronomického cestovního ruchu. Byly zde realizovány dva průzkumy založené na informovanosti Kréty o jejich gastronomických možnostech, ale i na povědomí a celkový pohled veřejnosti na krétskou kuchyni.

Internetové stránky bývají tím nejlepším a nejsnáze přístupným zdrojem k šíření a propagování příslušných informací o turisticky navštěvovaných destinacích. Mohou být právě prvním impulsem, který dokáže přilákat na svou stranu účastníka cestovního ruchu. Avšak i přes tyto skutečnosti se řecké obce, tak se této roli nezhostily příliš zdárně. Díky údajům vyplývajícím z komparací internetových stránek bylo zjištěno, že jen pouhá polovina obcí splňuje vybraná gastronomická kritéria, tudíž se k návštěvníkovi nedostávají ani základní informace o místní gastronomii. Lze usoudit, že internetové stránky řeckých obcí, vyjma čtyř regionálních jednotek, cestovnímu ruchu na Krétě příliš nepřispívají, neboť poskytují nedostatečné informace o místní kuchyni, která je jednou z hlavních atraktivit ostrova pro přilákání vyššího počtu turistů. Na základě výsledků této komparace, by se Kréta měla zaměřit na zvýšení propagace krétské kuchyně, šíření a přiblížení chutí i těm účastníkům, kteří se chystají

ostrov navštívit. Místní gastronomie by měla být chápána jako charakteristický znak patřící neoddělitelně k identitě Kréty.

Z realizace kvantitativního průzkumu prostřednictvím dotazníkového šetření vyplynula důležitost gastronomie pro respondenty, která může navíc u některých stát i na pozici hlavního motivu pro volbu cílové destinace. Tento výsledek může mít pozitivní dopad jak pro Krétu, tak i pro celou řadu dalších zemí, které mají svůj triumf ukrytý v podobě své specifické gastronomie. Ačkoliv si návštěvníci nejčastěji vybírají dovolenou, která již zahrnuje gastronomický balíček v ceně, tak i přesto návštěvníky nabídka místní gastronomie přitahuje. Téměř každý chce okusit a zažít tradiční atmosféru krétského stylu života. Avšak co se týče obeznámenosti respondentů o typických krétských produktech, tak ta se opírá zejména o ty základní, nejběžněji využívané, jako jsou olivový olej či víno. Další místní produkty zůstávají návštěvníkům neznámé. Aby Kréta mohla naplno využít a rozvíjet svůj jedinečný potenciál pro gastronomický cestovní ruch, je nutné si uvědomit, že návštěvníci musí být seznámeni s nabídkou restaurací nabízejících tradiční kuchyni v místě určení. Důležité je taktéž rozšířit nabídku místní gastronomie v ubytovacích zařízeních, i ve všech turisticky navštěvovaných oblastech, aby návštěvník, který se rozhodne strávit dovolenou na Krétě, zažil skutečný požitek místní kuchyně vycházející z krétské kultury a jejích kořenů.

Aby byla krétská kuchyně vždy spojována s Krétou, stejně tak jako je tomu například u minojského paláce v Knóssu, je důležité zvýšit její propagaci. Veškerá činnost by měla být zaměřena hlavně na internetové stránky jako účinného nástroje k přilákání turistů za poznáním zdejší gastronomie. Pro představu, jak by zvýšená propagace místní gastronomie měla asi vypadat, byl v praktické části vytvořen vlastní, zcela nový vzhled internetových stránek. Již na první pohled je patrné, že krétská gastronomie je zde prezentována jako nezbytná součást ostrova Kréta.

Další překážka pro úspěšný rozvoj gastronomického cestovního ruchu na Krétě spočívá v pravosti nabízených tradičních jídel. Je nezbytné, aby podnikatelské subjekty provozující stravovací zařízení po celé Krétě nabízely na výběr tradiční pokrmy vyrobeny z místních surovin a připravované tradičním způsobem. To je nicméně současný problém řady místních zařízení, neboť aby přilákali co největší počet návštěvníků, upravují jídla tak, aby se více přiblížila nárokům a chutím evropských

turistů. V tomto momentě však nabízené pokrmy ztrácí pověstnou krétskou jedinečnost a chuť.

Na základě uvedených souvislostí lze považovat cíl práce za naplněný. Byla provedena analýza potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch a rovněž zde byl sestaven návrh strategie pro další rozvoj gastronomického cestovního ruchu na Krétě. Během zpracování samotné práce jsem nenarazila na větší problémy, avšak s menšími komplikacemi jsem se potýkala u komparační analýzy internetových stránek řeckých regionálních jednotek a obcí. Již v samotné práci bylo uvedeno, že v Řecku došlo v roce 2011 k novému správnímu uspořádání, ale i přesto jejich stávající internetové stránky chybně uváděly některé informace. Udávají například dřívější označení prefektury a nikoliv nové regionální jednotky.

Pokud Kréta dokáže naplno využít svůj potenciál, který spočívá v místní gastronomii, široké škále surovin a nevyčerpatelného bohatství tradičních receptů, má zde v budoucnosti gastronomický cestovní ruch šanci uspět a Kréta by se tak mohla časem zařadit mezi top gastronomické destinace na světě. Je však důležité, aby veškerá spolupráce vedoucí k podpoře, propagaci a rozvoji ostrova, byla zaměřena na místní gastronomii jako hlavní součásti nabídky cestovního ruchu.

Přínos předkládané diplomové práce pro odbornou veřejnost spočívá v představení řeckého ostrova Kréta jako významné evropské gastronomické destinace nabízející mnoho báječných, zdraví prospěšných pochutin. Práce též poukazuje na to, že historii, kulturu a folklor cílové země lze poznávat nejen návštěvou historických památek, ale i skrze místní gastronomii.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Seznam použitých českých zdrojů

- BÖTIG, K. *Kréta: více radosti na cestách*. 2. české vyd. Praha: Jan Vašut, 2003. ISBN 80-7236-232-1.
- DUBIN, M. *Řecké ostrovy: společník cestovatele*. 3. vyd. Praha: Ikar, 2006. ISBN 80-249-0775-5.
- ELEFTERIADU, M. *Řecká kuchyně*. Přepřac. 3. vyd. Praha: Ikar, 2004. ISBN 80-249-0439-X.
- HESKOVÁ, M. a kol. *Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-948-3.
- HORNER, S. a J. SWARBROOKE. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003. ISBN 80-247-0202-9.
- INDROVÁ, J. a kol. *Cestovní ruch (základy)*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Oeconomica, 2007. ISBN 978-80-245-1252-5.
- JANOŠEK, J. *Rozhovory s Janem Werichem*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 1982. ISBN 23-070-82.
- KOLEKTIV. *Kréta - Baedeker*. 1. české vyd. Ostfildern: Marco Polo s.r.o., 2007. ISBN 978-3-8297-6398-1.
- KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6.
- MALÁ, V. *Cestovní ruch (Vybrané kapitoly)*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1999. ISBN 80-7079-443-7.
- SCHNEIDER, A. *Kréta*. 1. vyd. Praha: GeoMedia, 1997. ISBN 3-493-62823-4.
- SCHULTE-PEEVERS, A., CH. DELISO a D. HANNIGAN. *Kréta*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013. ISBN 978-80-256-0780-0.
- ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2.

Seznam použitých zahraničních zdrojů

LONG, L. M. (ed.). *Culinary Tourism*. Lexington: University of Kentucky Press, 2004. ISBN 0-8131-2292-9. 306.

KREMEZI, A. *The Foods of the Greek Islands: Cooking and Culture at the Crossroads of the Mediterranean*. New York: Houghton Mifflin Company, 2000. ISBN 978-0-395-98211-2.

ΨΙΛΑΚΗ, Μ. a Ν. ΨΙΛΑΚΗΣ. *Κρητική παραδοσιακή κουζίνα: το θάυμα της κρητικής διατροφής*. 2η έκδ. Κρήτη: Καρμάνωρ, 2001. ISBN 978-960-7448-22-4.

Seznam použitých internetových zdrojů

AGROCRETA. *Κρητική Διατροφή*. [on-line]. © 2007 [cit. 2014-01-03]. Dostupné z: http://www.agrocreta.gr/cretan_nutrition_gr.html

BUSSINESINFO.CZ: OFICIÁLNÍ PORTÁL PRO PODNIKÁNÍ A EXPORT. *Řecko: Ekonomická charakteristika země*. [on-line]. © 2013 [cit. 2013-12-30]. Dostupné z: <http://www.businessinfo.cz/cs/clanky/recko-ekonomicka-charakteristika-zeme-19222.html>

CESTOVÁNÍ IDNES.CZ. *Hodujte v Aténách jako ve starém Řecku*. [on-line]. © 2007 [cit. 2013-12-26]. Dostupné z: http://cestovani.idnes.cz/hodujte-v-atenach-jako-ve-starem-recku-d8y-ig_recko.asp?c=A070527_174329_ig_recko_ton

CRETE THE ISLAND OF SURPRISINGLY YOURS. *Φρούτα*. [on-line]. © 2013 [cit. 2014-01-03]. Dostupné z: <http://www.incrediblecrete.gr/486/index.el.html>

ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ. *Οινικές Διαδρομές*. [on-line]. [cit. 2013-12-18]. Dostupné z: <http://www.wineroads.gr/>

HORNG J. S. a C. T. TSAI. *Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis*. [online]. © 1. 2. 2010 [2014-01-02]. Dostupné z: <http://www.deepdyve.com/lp/elsevier/government-websites-for-promoting-east-asian-culinary-tourism-a-cross-Bke0KvGQuv>

CHANIA CRETE. *Γαστρονομικός Πολιτισμός και Κρητική Διατροφή*. [on-line]. © 2014 [cit. 2014-01-06]. Dostupné z: <http://www.chania.eu/index.php/el/>

- ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ. *Ο οργανισμός ιστορικό*. [on-line]. [cit. 2013-12-18].
Dostupné z: <http://www.olivetreeroute.gr/gr/index.php>
- ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Η εταιρεία*. [on-line]. [cit. 2014-01-04].
Dostupné z: <http://www.cretan-nutrition.gr/wp/>
- ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Ιστορικά στοιχεία*. [on-line]. [cit. 2014-01-05].
Dostupné z: http://www.cretan-nutrition.gr/wp/?page_id=2188&lang=el
- ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Κρητική Διατροφή και Υγεία*. [on-line]. [cit. 2014-01-03]. Dostupné z: http://www.cretan-nutrition.gr/wp/?page_id=88&lang=el
- ΚΡΗΤΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. *Μέλι*. [on-line]. [cit. 2014-01-05]. Dostupné z: <http://www.cretan-nutrition.gr/wp/>
- Mediterranean Diet pyramid* [online]. © 2012 [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://www.greenbluesavours.com/el/mediterranean-diet/mediterranean-diet-pyramid/>
- OSTROV KRÉTA. *Pěkné mapy ke stažení*. [on-line]. © 2009 [cit. 2014-02-18].
Dostupné z: <http://kreta.ikn.cz/mapy/pekne-mapy-krety-ke-stazeni/>
- POZNAVEJ.EU. *Doprava na Krétě*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-27]. Dostupné z: <http://www.poznavaj.eu/dovolena/kreta/doprava-na-krete/>
- ΣΕΤΕ. *Η Γαστρονομία στο Μαρκέτινγκ του Ελληνικού Τουρισμού*. [on-line]. © 2009 [cit. 2013-12-30]. Dostupné z: http://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf
- ΣΕΤΕ. *Ελληνικός τουρισμός, στοιχεία & αριθμοί*. [on-line]. © 2013 [cit. 2013-12-27].
Dostupné z: <http://sete.gr/GR/TOYRISMOS/Ellinikos%20tourismos,%20sticheia%20&%20arithmoi/>
- THE AMERICAN FOOD REVOLUTIONS: CUISINES IN AMERICA. *Trends and Trendsetters in Cuisines* [on-line]. [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://www.eldrbarry.net/hatr/eldrcuis.htm>
- WILLETT, W.C. et al. *Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating*. [online]. © 1995 [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://ajcn.nutrition.org/content/61/6/1402S.full.pdf>

ZAJÍCOVÁ, R. *Středomořská kuchyně okouzila UNESCO*. [online]. © 24. 11. 2010 [cit. 2013-12-21]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/svet/107903-stredomorska-kuchyne-okouzila-unesco/>

SEZNAM ZKRATEK

AIST - Association Internationale d' Experts Scientifique Du Tourisme
(Mezinárodní sdružení vědeckých pracovníků cestovního ruchu)

UNWTO - United Nations World Tourism Organization (Světová organizace cestovního ruchu)

UNESCO - United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
(Organizace OSN pro výchovu, vědu a kulturu)

SEZNAM OBRÁZKŮ a TABULEK

Seznam obrázků

Obrázek 1: Pyramida znázorňující zásadní význam vyváženosti a pestrosti stravy	19
Obrázek 2: Úvodní strana	76
Obrázek 3: Sekce produkty	77
Obrázek 4: Sekce mapy	78

Seznam tabulek

Tabulka 1: Tabulka kritérií vytyčených ke zkoumání	52
Tabulka 2: Regionální jednotky a obce na Krétě podle příslušných webových stránek	54
Tabulka 3: Údaje obcí regionální jednotky Heraklion internetových stránkách	56
Tabulka 4: Údaje obcí regionální jednotky Chania na internetových stránkách	58
Tabulka 5: Údaje obcí regionální jednotky Réthymnon na internetových stránkách	60
Tabulka 6: Údaje obcí regionální jednotka Lasithi na internetových stránkách	61

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha A – Dotazník	I
Příloha B – Dotazníkové grafy	IV
Příloha C – Administrativně správní členění Kréty	X

PŘÍLOHY

Příloha A – Dotazník

Dobrý den,

ráda bych Vás požádala o vyplnění tohoto dotazníku, jehož cílem je zjistit povědomí lidí o řecké (krétské gastronomii) a také to, zda gastronomie může být kritériem pro výběr místa určení a jedinečným zážitkem pro turisty. Dotazník mi poslouží jako podklad pro moji diplomovou práci. **Dotazník je určen především těm, kteří již Krétu navštívili.** Dotazník je zcela anonymní.

Předem všem děkuji, že jeho vyplnění věnujete svůj čas.

Petra Bučková

1. Zajímáte se o gastronomii a považujete stravování a poznávání kulinářských specialit během své dovolené za důležité?

- ano, gastronomie mne velmi zajímá
- ne, gastronomie pro mne není důležitá
- nevím

2. Jakou formu stravování na své dovolené většinou volíte?

- vlastní
- v místních podnicích
- polopenze
- all inclusive

3. Víte, jaký produkt/jídlo/nápoj je typický pro Krétu? (pokud ano, uveďte ho prosím)

- ano.....
- ne

4. Během návštěvy Kréty, navštívili jste nějakou místní restauraci/tavernu?

- ano, jednou
- ano, dvakrát
- vícekrát
- nenavštívil/a

5. Myslíte, že Kréta disponuje restauracemi/tavernami, kde môžete ochutnat speciality domáci kuchyně?
- ano
 ne
 nevím
6. Myslíte si, že Vám poznávaní miestnych chutí môže obohatit Vaše cestovateľské zážitky?
- spíše ano
 ano, poznám nové chutě, ochutnám nefalšovanou řeckou kuchyni a dozvím se mnohé o historii a tradici místa
 spíše ne
 ne
7. Uvítali byste rozšíření svých zážitků spojených s gastronomií?
- spíše ano
 určitě ano
 spíše ne
 určitě ne
8. Který další zážitek byste si vybrali?
- kurzy vaření
 účast na akcích a tradičních festivalech
 návštěva muzea
 jiné.....
9. Je/ byla by pro Vás místní gastronomie hlavním kritériem pro výběr cílové destinace?
- ano
 ne
10. Pohlaví
- žena
 muž

11. Věk

- 18-25
- 26-35
- 36-55
- 56 a více

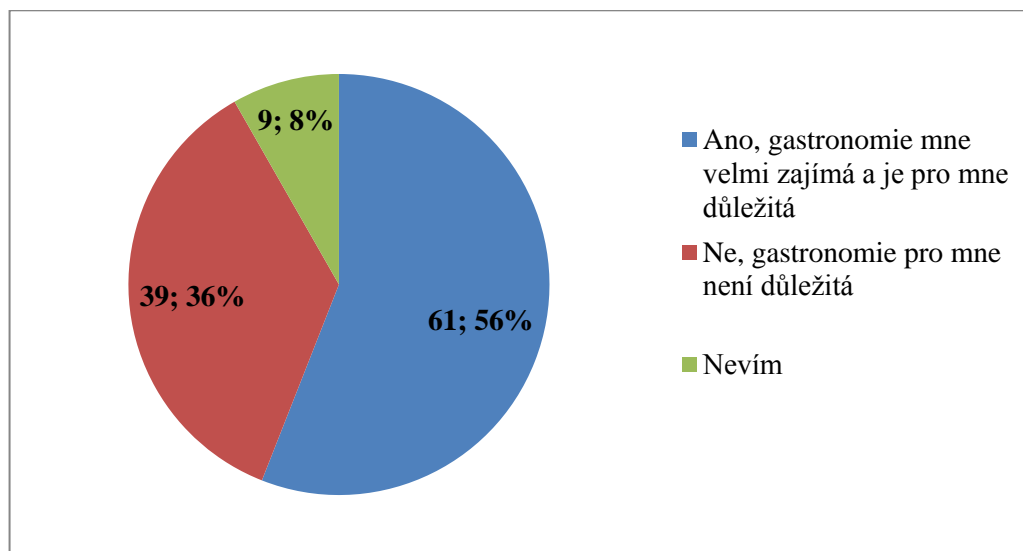
12. Vzdělání

- základní/vyučen
- středoškolské
- vysokoškolské

Příloha B – Dotazníkové grafy

Graf 1: Zájem o gastronomii a důležitost stravování během dovolené

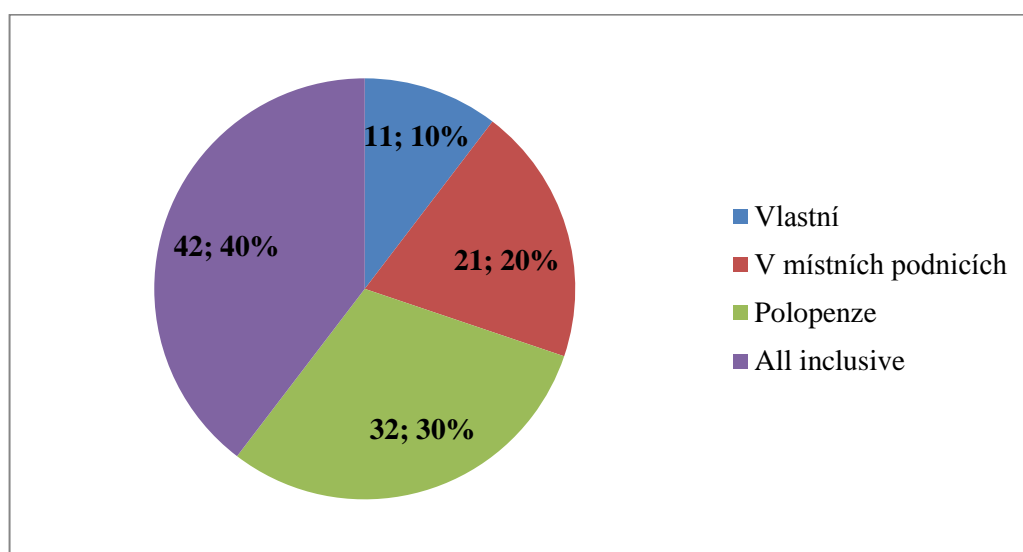
„Zajímáte se o gastronomii a považujete stravování a poznávání kulinářských specialit během své dovolené za důležité?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 2: Forma stravování

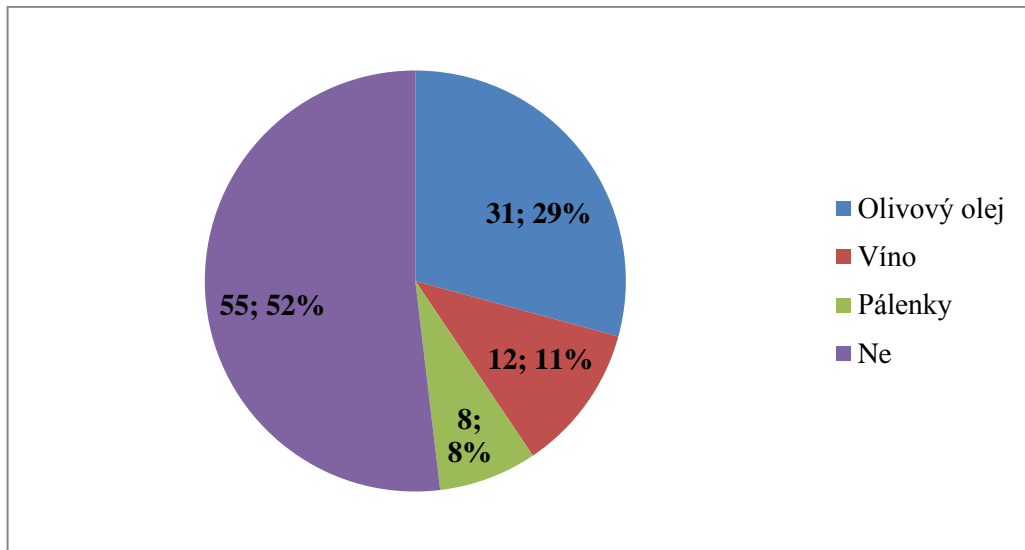
„Jakou formu stravování na své dovolené většinou volíte?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 3: Povědomí o krétských produktech/jídlech/nápojích

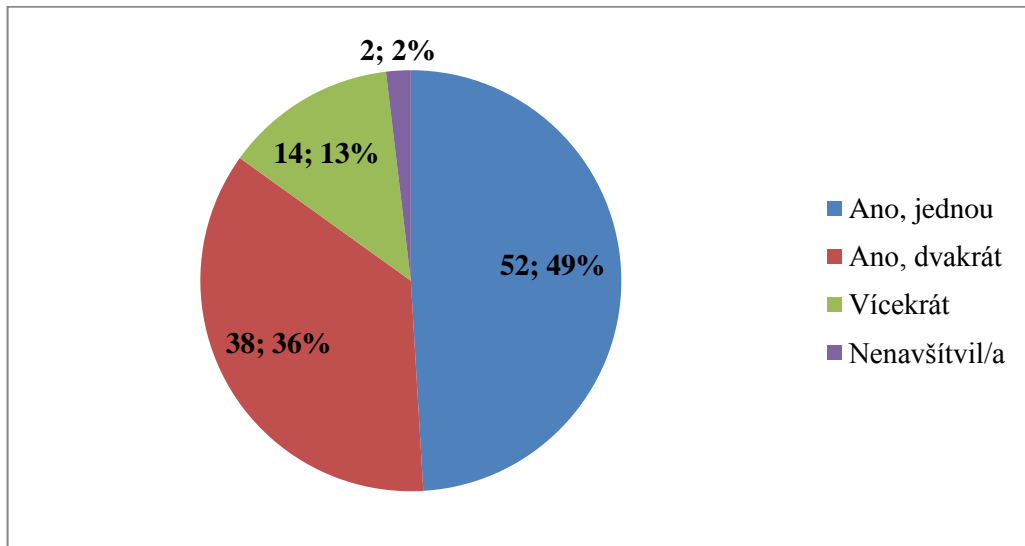
„Víte, jaký produkt/jídlo/nápoj je typický pro Krétu? (Pokud ano, uveďte ho prosím.)“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 4: Návštěvnost místních restaurací a taveren

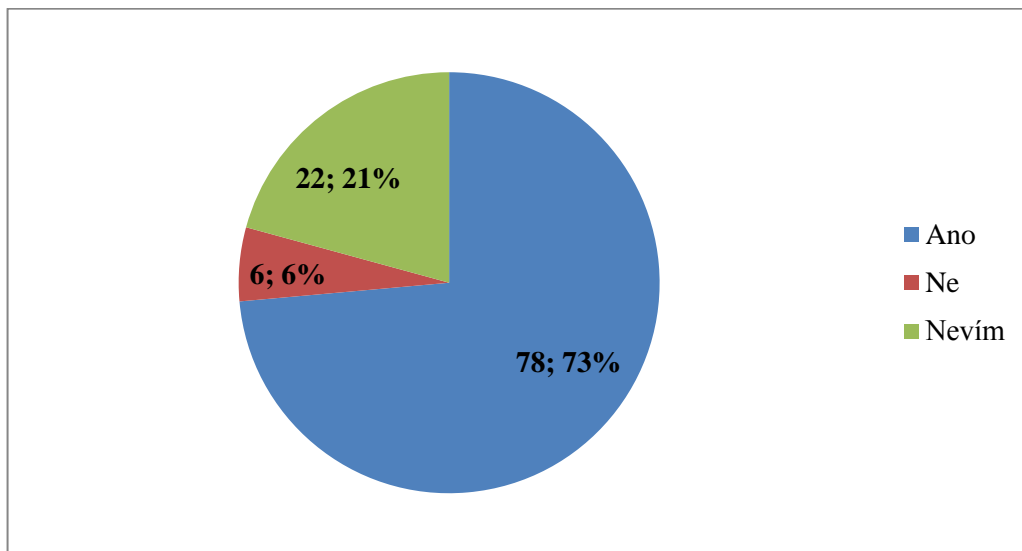
„Během návštěvy Kréty, navštívili jste nějakou místní restauraci nebo tavernu?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 5: Názor na dispozice Kréty týkající se restaurací nabízející domácí kuchyni

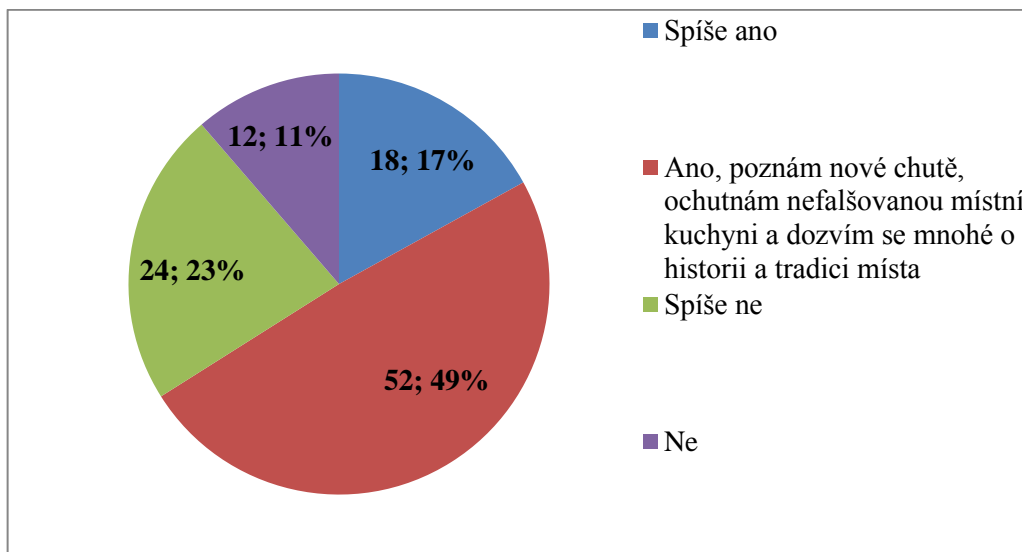
„Myslíte, že Kréta disponuje restauracemi/tavernami, kde můžete ochutnat speciality domácí kuchyni?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 6: Názor na obohacení cestovatelských zážitků prostřednictvím gastronomie

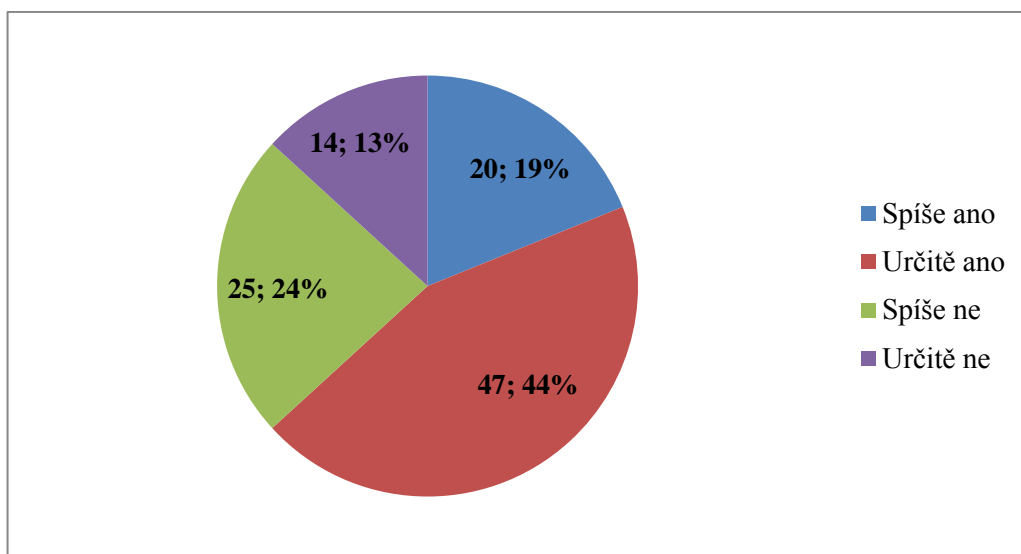
„Myslíte si, že Vám poznávání místních chutí může obohatit Vaše cestovatelské zážitky?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní řešení)

Graf 7: Názor na rozšíření cestovatelských zážitků spojených s gastronomií

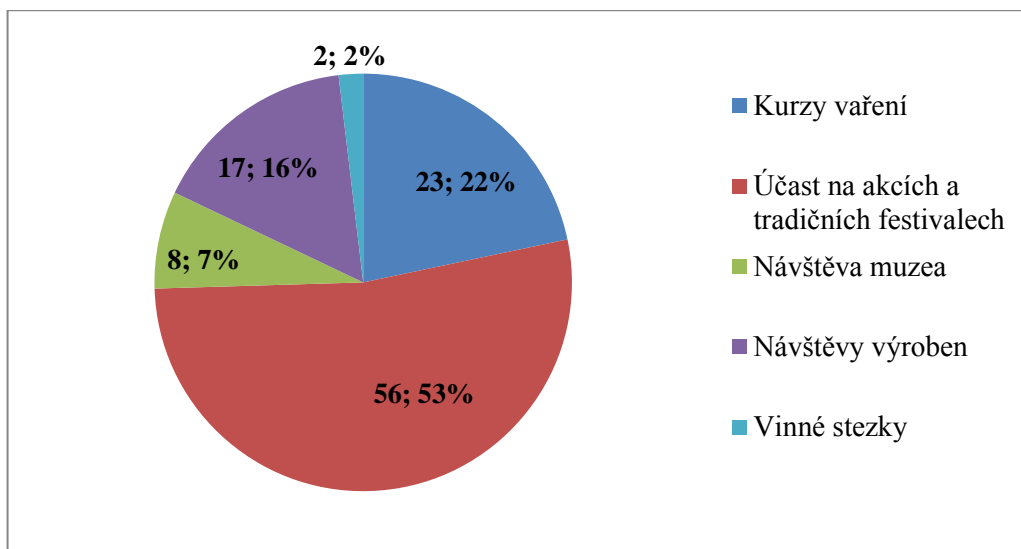
„Uvítali byste rozšíření svých zážitků spojených s gastronomií?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 8: Volba zážitku

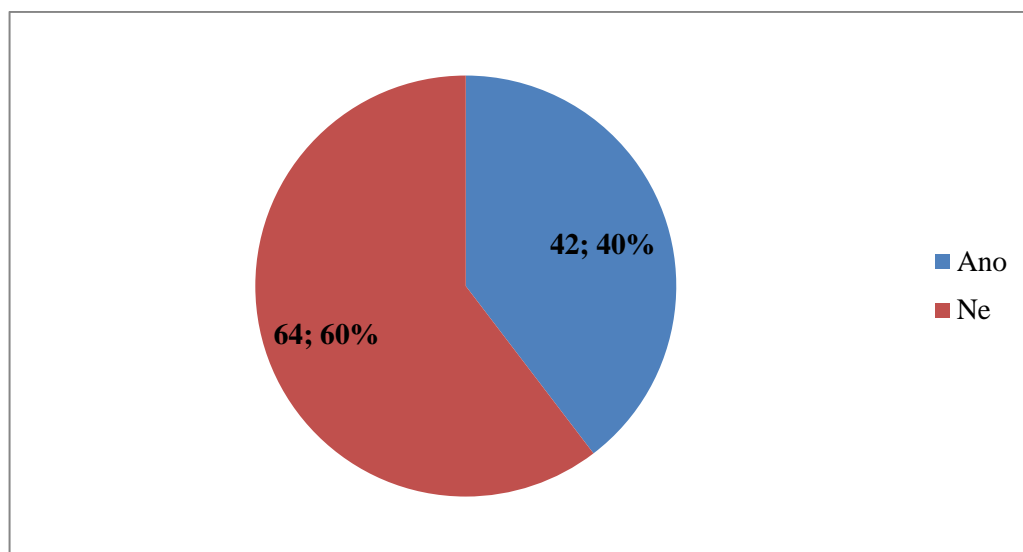
„Který další zážitek byste si vybrali?“



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

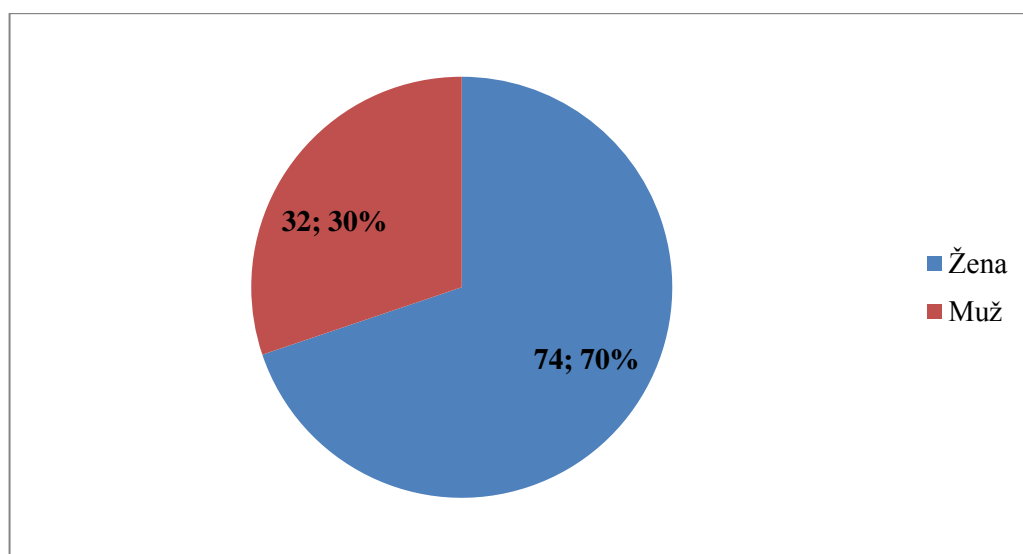
Graf 9: Gastronomie jako hlavní kritérium výběru

„Je/byla by pro Vás místní gastronomie hlavním kritériem pro výběr cílové destinace?“



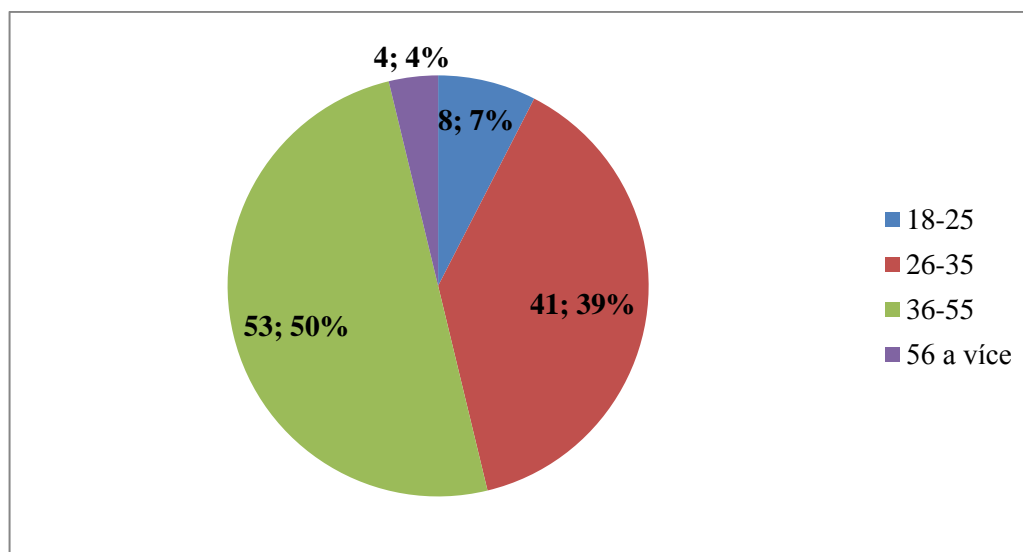
Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 10: Pohlaví



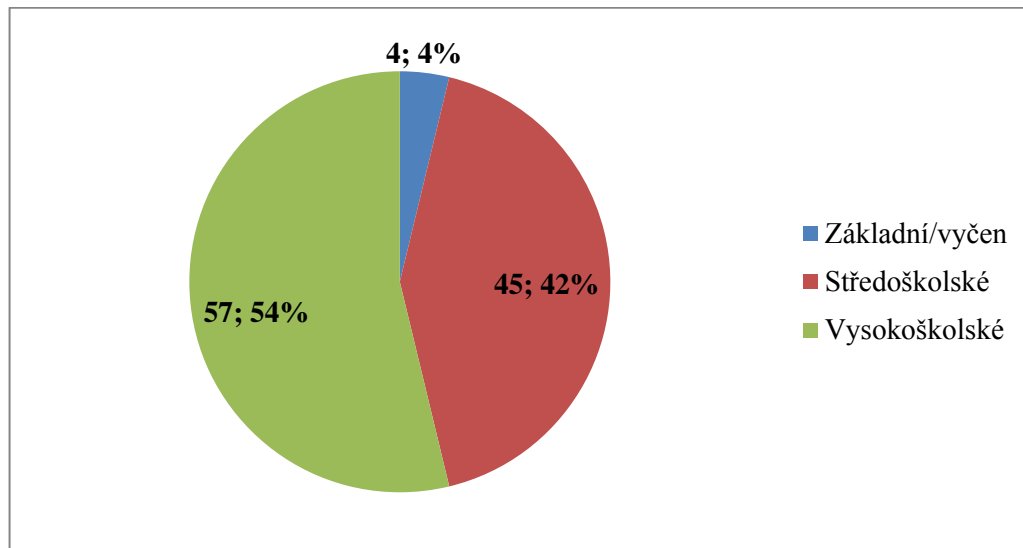
Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 11: Věk



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Graf 12: Vzdělání



Zdroj: autor práce, 2014 (vlastní šetření)

Příloha C – Administrativně správní členění Kréty



Zdroj: OSTROV KRÉTA. *Pěkné mapy ke stažení*. [on-line]. © 2009 [cit. 2014-02-18]. Dostupné z:
<http://kreta.i kn.cz/mapy/pekne-mapy-krety-ke-stazeni/>

BIBLIOGRAFICKÉ ÚDAJE

Jméno autora: Petra Bučková

Obor: Management cestovního ruchu

Forma studia: kombinované studium

Název práce: Analýza potenciálu Kréty pro gastronomický cestovní ruch

Rok: 2014

Počet stran textu bez příloh: 72

Celkový počet stran příloh: 10

Počet titulů českých použitých zdrojů: 13

Počet titulů zahraničních použitých zdrojů: 3

Počet internetových zdrojů: 20

Vedoucí práce: Ing. Petra Benešová