

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA

MAGISTERSKÉ PREZENČNÍ STUDIUM

2014 – 2016

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Marija Deskovska

**Gastronomický cestovní ruch v Makedonii a jeho
potenciál**

Praha 2016

Vedoucí diplomové práce:

Ing. Iveta Hamarneh, Ph. D.

JAN AMOS KOMENSKY UNIVERSITY PRAGUE

MASTER FULL-TIME STUDIES

2014 – 2016

DIPLOMA THESIS

Marija Deskovska

Gastronomic tourism in Macedonia and its potential

Prague 2016

The Diploma Thesis Work Supervisor:

Ing. Iveta Hamarneh, Ph. D.

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

Marija Deskovska

Poděkování

Děkuji vedoucí práce paní Ing. Ivetě Hamarneh, Ph.D. za veškerou pomoc, kterou mi věnovala při přípravě podkladů pro zpracování předmětné diplomové práce, za její cenné rady a věcné připomínky při celém procesu její kompletace.

Anotace

Diplomová práce je zaměřena na jednu z mnoha oblastí cestovního ruchu, a to speciálně na gastronomický cestovní ruch. Především se zaměřuje na potenciál malého balkánského státu, kterým je Makedonie. Práce je rozdělena do dvou částí, a to na teoretickou a praktickou část.

Teoretická část nás seznamuje s netradičními formami cestovního ruchu, mezi které patří také gastronomický cestovní ruch. Podrobněji jsou představeny jednotlivé regiony Makedonie, jejich charakteristika, odlišnosti a projekty v oblasti gastronomie a vinařství. Protože je práce zaměřena na gastronomii, tak je součástí teoretické části vysvětlení tradičních makedonských pokrmů a nápojů. Teoretická část je zakončena SWOT analýzou nejvýznamnějších vinařských regionů s důrazem na nejvýznamnější, ke kterým patří region Vardar.

Praktická část je rozsáhlejší a její součástí je analýza existujících gastronomických zájezdů, které nabízejí české cestovní kanceláře a agentury.

Protože těžiště diplomové práce je kladeno právě na vinařství, tak jsou v této části představeni nejlepší makedonští výrobci vína.

Na základě výsledků analýzy a provedeného dotazníkového průzkumu jsou představeny návrhy gastronomických zájezdů do této destinace.

Klíčová slova

Dotazníkový průzkum, gastronomický cestovní ruch, gastronomický zájezd, Makedonie, netradiční formy cestovního ruchu, SWOT analýza, vinařství.

Annotation

The diploma thesis is focused on one of the many areas of tourism - the gastronomic tourism, especially in connection with the potential of the small Balkan country - Macedonia. The thesis is divided into two parts, the theoretical part and the practical part.

The theoretical part is focused on non-traditional forms of tourism, among which also belongs gastronomic tourism. In addition, this section introduces various regions of Macedonia, their characteristics and projects in the field of gastronomy and wineries. In theoretical part is also included a brief info about Macedonian traditional dishes and also drinks. The theoretical part is concluded by a SWOT analysis of the most important wine regions, including the region of Vardar.

The analytical part is extensive and includes an analysis of gastronomic tours offered by Czech travel agencies.

The main focus of this thesis is the winery. That is why the analytical part introduces the best Macedonian wine producers.

Based on the analysis of the questionnaire research are designed gastronomic tours to this destination.

Keywords

Gastronomic tourism, gastronomic trip, Macedonia, nontraditional forms of tourism, questionnaire research, SWOT analysis, winery.

OBSAH

ÚVOD	9
1 NETRADIČNÍ FORMY CESTOVNÍHO RUCHU A JEJICH CHARAKTERISTIKA	13
2 MAKEDONIE A JEJÍ ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY	16
2.1 Ekonomika a cestovní ruch	18
2.2 Kulturní a přírodní potenciál	20
3 REGIONY V MAKEDONII, JEJICH CHARAKTERISTIKA A VÝZNAM	23
4 MAKEDONSKÁ GASTRONOMIE A VINAŘSTVÍ	28
4.1 Makedonské tradiční pokrmy	30
4.1.1 Slaná jídla, dezerty a nápoje	30
4.2 Vinařství v Makedonii a jeho potenciál	32
4.2.1 Základní pojmy.....	32
4.2.2 Regiony, vinařská turistika a projekty v rámci vinařství.....	34
4.3 Festivaly spojené s gastronomií	36
5 SWOT ANALÝZA	39
6 PŘÍPADOVÁ STUDIE VÝROBCŮ VÍN V MAKEDONII	43
6.1 „Tikveš“, „Stobi“, „Chateau Kamnik“, „Bovin“ a „Popova Kula“	43
7 ANALÝZA NABÍDKY GASTRONOMICKÝCH ZÁJEZDŮ ČESKÝCH CESTOVNÍCH KANCELÁŘÍ A AGENTUR	47
7.1 Cestovní kancelář Alexandria, cestovní kancelář Geops a cestovní kancelář Mayer a Crocus	47
7.2 Internetové stránky	50
7.2.1 Cestovní agentura David Klaus Travel service a cestovní agentura Pivo a víno.cz	50
8 DOTAZNÍKOVÝ PRŮZKUM	55
8.1 Vyhodnocení dotazníkového průzkumu	56
8.1.1 Hypotéza 1: 50 % a více respondentů navštívilo pivní festival.....	56
8.1.2 Hypotéza 2: 50 % a více respondentů neochutnalo makedonská jídla	56
8.1.3 Hypotéza 3: 50% a více respondentů si nespojuje Makedonii s vinařstvím	57
9 NÁVRH ZÁJEZDŮ	59
9.1 Zájezd pro seniory	59

9.1.1	Doprava, ubytování, stravování, období a délka pobytu	59
9.1.2	Program zájezdu	61
9.2	Zájezd pro aktivní a mladé lidi.....	62
9.2.1	Doprava, ubytování, stravování, období a délka pobytu	62
9.2.2	Program zájezdu.....	64
10	MAKEDONIE VŠEMI SMYSLY	66
10.1	Makedonské restaurace a pizzerie v Praze.....	66
10.2	Filmové festivaly	68
10.3	Návrh produktu	69
	ZÁVĚR	72
	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	75
	SEZNAM ZKRATEK	81
	SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ.....	82
	SEZNAM PŘÍLOH.....	83

ÚVOD

V dnešní době lidé stále více cestují za novými zážitky a zajímavými místy, a to zejména do destinací, kde mohou vyzkoušet některé z netradičních forem cestovního ruchu. Mladší generace už tolik nepreferuje pobytové zájezdy, jejichž specifikem je to, že turisté tráví delší dobu na jednom místě. Naopak, hledají nové možnosti, jak by lépe a do větší hloubky mohli poznávat navštívenou zemi a mohli k tomu využít také všechny zajímavé a dosud nepoznané atraktivní nabídky, které jsou v dané destinaci dostupné.

Tato diplomová práce se zaměřuje právě na jednu z forem netradičního cestovního ruchu, kterou je gastronomický cestovní ruch. Vybranou destinací je Makedonie. Tuto zemi jsem si nevybrala náhodou. Nejenom proto, že jsem původem z Makedonie, ale také proto, že tato země má mnoho co nabídnou. Je to stát s dlouhou a bohatou historií a kulturou. I přesto, že nabízí velké množství zajímavostí, je to stále ještě země neznámá, a to do jisté míry proto, že se jedná o málo propagovanou destinaci. Těžiště práce je kladeno na vinařství a jeho potenciál, protože Makedonie kromě toho, že je známá díky svým vynikajícím gastronomickým specialitám, také tím, že je producentem velmi kvalitního vína. Makedonie je stát, ve kterém se ročně vyskytuje velký počet slunečných dnů, a právě proto se zde velmi daří pěstovat vinnou révu. Důsledkem toho je vznik velkého množství podniků, které se zabývají výrobou vína. V současné době jich je přibližně 80. Ty vyrábí různé druhy vína, která se vyvážejí do dalších zemí, a to jak evropských, tak i mimoevropských.

Cíl diplomové práce je nejen ve zhodnocení potenciálu, který má Makedonie v oblasti gastronomického cestovního ruchu, ale také navrhuje nové produkty tohoto zaměření vhodné pro české turisty.

Diplomová práce je rozdělena na dvě části, a to teoretickou a praktickou. Každá ze zmíněných částí má pět kapitol.

V první kapitole teoretické části jsou vysvětleny základní pojmy z oblasti cestovního ruchu, kde důraz je kladen zejména na netradiční formy cestování, mezi které gastronomický cestovní ruch právem patří. První kapitola pomůže lepší orientaci v problematice cestovního ruchu pro ty, kteří nepocházejí z Makedonie a s touto oblastí zatím nemají zkušenosti a neznají ji.

Druhá kapitola se zaměřuje na Makedonii a její základní charakteristiky. U mladší generace se stále ještě můžeme setkat s tím, že když se řekne Makedonie, tak si dotázání nemohou vybavit, kde se tento stát nachází.

Z tohoto důvodu jsou v práci alespoň částečně uvedeny základní informace o Makedonii, např. kde Makedonie leží, jaké je její hlavní město, jakým jazykem se zde hovoří atd. Kromě toho je to stát, který nabízí turistům velké množství zajímavostí, a to jak v oblasti kulturních, tak v oblasti přírodních památek, mezi které patří např. národní parky, hory, jezera atd. V posledních letech se také stále zlepšuje ekonomická situace země. Ekonomika vykazuje stálý růst, zvyšuje se počet turistů, kteří Makedonii navštívili a v daleko větší míře se daří získávat investice podporující rozvoj cestovního ruchu a díky jim zlepšovat infrastrukturu země ať už např. výstavbou nových budov, opravou stávajících silnic či zaměřením se na rozvoj turismu. Vláda se stále více zapojuje do různých projektů, ale nejen to, sama také projekty připravuje. Jejich cílem je zvýšit cestovní ruch, kde jedním z nejdůležitějších úkolů je zaměřit se na propagaci země. Správně zacílená reklama se pak odráží ve zvýšeném počtu návštěvníků a to má zase dopad na zlepšení a stabilitu ekonomiky Makedonie.

Třetí kapitola je zaměřena na jednotlivé makedonské regiony. Makedonie je rozdělena do osmi regionů. Rozlohou největší je Pelagonický region a nejmenším je Skopský. Každý region je něčím typický, a to zejména produkcí specifických produktů. Je možné říci, že regiony se vhodně doplňují. V diplomové práci je velká pozornost věnována Vardarskému regionu, který je typický tím, že je zde největší koncentrace vinic i výrobců vína.

Čtvrtá kapitola se plně věnuje makedonské gastronomii a vinařství. Jak již bylo zmíněno, Makedonie má dlouhou historii a také bohaté tradice. Typická jídla této kuchyně vznikla v době, kdy se země dostala pod dlouholetou tureckou nadvládu. Mezi makedonské speciality patří např. tavče gravče, ajvar atd. a právě v této kapitole se o složení a způsobu přípravy těchto jídel podrobněji rozepíše. Dále se hlouběji seznámíme s makedonským vinařstvím. Nejdříve jsou vysvětleny základní pojmy této problematiky a poté je kapitola věnována vinařským regionům v Makedonii. Makedonský národ je velmi přátelský a veselý, který se umí a hlavně chce bavit. Součástí kapitoly je přehled gastronomických festivalů, které se v Makedonii konají, a to jak v hlavním městě Skopje, tak i v ostatních místech Makedonie.

Teoretická část je zakončena pátou kapitolou, tak zvanou SWOT analýzou. Ta je zaměřena pouze na jeden region, a to na region Vardar. Tento region leží v centrální části Makedonie a má příjemné klima vhodné k pěstování vinné révy. To je hlavní důvod, proč v tomto regionu byl založen největší počet vinic a najdeme zde nejvíce výrobců vín.

Co se týká praktické části, tak ta je rozdělena opět do pěti kapitol. V první kapitole je zpracována případová studie výrobců vín. Bylo vybráno pět makedonských výrobců vín, kterými jsou vinařství „Tikveš“, „Stobi“, „Chateau Kamnik“, „Bovin“ a „Popova Kula“. Výběr těchto výrobců vín byl proveden na základě čtyř měřitelných kritérií, která jsou v poměru zastoupení na trhu, kvalitě vína, image a počtu získaných ocenění.

Následující kapitola se věnuje analýze nabídky gastronomických zájezdů českých cestovních kanceláří a agentur. Analýza je provedena na základě získaných informací nejen z kamenných poboček cestovních agentur a kanceláří, ale také z informací získaných na internetu. Při získávání potřebných podkladů k přípravě diplomové práce bylo zjištěno, že velké množství agentur nabízí své služby pouze online a tímto způsobem také prodává nabízené zájezdy. Lze se domnívat, že tento způsob nabídky služeb je pro majitele agentur daleko výhodnější, neboť nemusí vynakládat velké finanční prostředky na provoz stálých kanceláří, které se v převážné většině nacházejí především v centrech měst.

Součástí diplomové práce je také dotazníkové šetření a v osmé kapitole jsou výsledky šetření zpracovány. Dotazník byl záměrně sestaven tak, aby nebyl pro respondenty časově náročný. Také byla vědomě zvolena forma anonymního dotazníku, neboť jakmile dotazovaní občané nemusí uvádět svojí totožnost, jsou ochotnější spolupracovat a podělit se o své zkušenosti. Dotazník byl distribuován jednak prostřednictvím internetu, jednak bylo zvoleno osobní dotazování. Za poměrně krátkou dobu se podařilo získat odpovědi od dvou set respondentů. Na začátku dotazníkového šetření byly stanoveny tři hypotézy. První hypotéza se zabývala otázkou, zda 50 % a více respondentů navštívilo pivní festival. Druhá hypotéza vycházela z toho, že 50 % a více respondentů doposud neochutnalo makedonská jídla a třetí hypotéza se zaměřila na to, zda si 50 % a více respondentů spojují Makedonii s vinařstvím. Ze získaných a zpracovaných odpovědí byly následně tyto hypotézy buď potvrzeny, nebo vyvráceny.

Na základě získaných informací z předchozích dvou kapitol je zpracovaná devátá kapitola, ve které jsou navrženy gastronomické zájezdy do Makedonie. Jedná se o dva zájezdy, z nichž jeden je navržen pro seniory a druhý pro mladé a aktivní lidi. To ovšem neznamená, že senioři by se nemohli účastnit zájezdu určeného pro mladé či obráceně. Rozdíl mezi zájezdy je v délce pobytu, počtu a zaměření navštívených akcí a způsobu dopravy. Návrh zájezdů ovšem počítá s tím, že jeden i druhý je otevřený a mohou si ho vybrat všechny věkové kategorie. Nejsou striktně určeny jen seniorům nebo mladým lidem.

Desátá a poslední kapitola této diplomové práce je koncipovaná tak, aby co nejvíce přiblížila českému obyvatelstvu informace o tom, kde je možné se v České republice seznámit s makedonskou gastronomií a kulturou. V hlavním městě je v současné době otevřeno již několik restaurací a pizzerií, kde mohou návštěvníci, nejen z České republiky, ochutnat jak makedonské speciality, tak makedonské víno. Kromě těchto míst je možné v České republice navštívit další města, kde se návštěvníci mohou seznámit s makedonskou kinematografií. Jedná se například o město Vsetín, kde se koná Letní filmový maraton. Tento festival každý rok představuje divákům jinou zemi a tímto způsobem se diváci mohou seznámit s kulturou i zajímavostmi té které země. Loňský rok byl věnován Makedonii a jejím filmům. Festivalu se zúčastnili jak makedonští herci, tak i režiséři. Tato kapitola je zakončena návrhem jednoho produktu, zahrnujícího kurz vaření který je v posledních letech tolik populární. Na tomto kurzu se mohou účastníci, a to nejen z České republiky, naučit vařit alespoň některá ze základních makedonských pokrmů. Také mají zároveň možnost se dozvědět, jak probíhá oslava neformálního svátku Starý Nový Rok. Vše by se uskutečnilo v makedonské restauraci, která je v Praze otevřena již několik let. Samozřejmostí je i doprovodný program, který zajistí přítomnost živé makedonské hudby. Tento způsob prezentace byl zvolen proto, že nenásilnou a příjemnou formou se snaží co nejvíc přiblížit makedonskou kulturu a gastronomii a na druhou stranu se přitom lidé mohou také něco naučit. Vzhledem k tomu, že akce se uskuteční v makedonské restauraci, kterou navštěvuje i makedonská komunita, tak se návštěvníci z České republiky budou moci seznámit s tím, jak se Makedonci během oslav svátku baví a jak jsou otevření tomu seznámit se s novými lidmi. Právě takto navržený produkt může být i jedním ze způsobů, jak motivovat české občany k návštěvě Makedonie, případně i dalších balkánských států.

Diplomová práce je zpracována na základě nejen vlastních zkušeností, ale také s pomocí dostupné literatury zaměřené jak na Českou republiku, tak i na Makedonii.

TEORETICKÁ ČÁST

1 NETRADIČNÍ FORMY CESTOVNÍHO RUCHU A JEJICH CHARAKTERISTIKA

V dnešní době mají lidé stále větší zájem o cestování a to z mnoha různých důvodů. Pomocí nových technologií a zejména rozšířením a dostupností internetu získávají stále více a více informací o novinkách z nejrůznějších oblastí cestovního ruchu a mají také možnost vyhledávat nové a pro ně zajímavé destinace. Tím se nabídka a především možnost cestovat stále rozšiřuje.

V současné době se kromě toho stále zvyšují požadavky zákazníka na kvalitu zboží i jemu poskytovaných služeb. V rámci cestovního ruchu je pak výsledkem stále se rozšiřující nabídka forem cestovního ruchu. Kromě tradičních zájezdů jako jsou poznávací nebo pobytové zájezdy, existuje i celá řada netradičních forem nabídky cestování, jako jsou např. zájezdy gastronomické, zdravotní, dobrodružné, temné, event, dobrovolnické, svatební, filmové nebo vesmírné.

Co se týká základních pojmů, nejprve bude definován pojem cestovní ruch a následně další pojmy z oblasti netradičních forem cestovního ruchu.

„Turismus nebo cestovní ruch je definován jako činnost osoby cestující na přechodnou dobu do místa mimo její běžné prostředí, a to na dobu kratší, než je stanovená, přičemž hlavní účel cesty je jiný než vykonávání výdělečné činnosti v navštíveném místě.“¹

Zdravotní cestovní ruch, který je zaměřen na zlepšení zdravotního stavu, případně jeho stabilizaci, se dělí na zájezdy medicínské, lázeňské a wellnessové.

Dobrodružné zájezdy jsou formou cestovního ruchu spojeného se vzrušením, vyvoláním silných emocí, což zároveň vyžaduje i určitý stupeň odpovědnosti klientů vůči sobě samým.

Temný cestovní ruch, známý také pod názvem dark turismus, je spojen s cestováním do míst, kde se udála nějaká tragédie.

S pojmem event turismus je spojeno cestování za konkrétní událostí.

¹ PALATKOVÁ, M. a J. ZICHOVÁ. *Ekonomika turismu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2011, s. 12. ISBN 978-80-247-3748-5.

Dobrovolnický cestovní ruch je chápán jako cestování za účelem dobrovolné pomoci např. nejen při ekologických či humanitárních katastrofách, ale také s možností zapojit se a využít pomoci dobrovolníků v rámci realizace projektů nejen ve své zemi, ale i v jiných zemích světa. V poslední době je tento způsob cestování velmi oblíbený, protože účastníci se tímto způsobem mohou s určitou zemí seznámit do větší hloubky.

Svatební cestovní ruch můžeme definovat jako cestovní ruch, jehož cílem je účast na svatebním obřadu nebo jiných aktivitách, např. se může jednat o svatební cestu, zásnuby atd.

Filmový turismus je spojen s návštěvou konkrétních míst spjatých s určitým filmem.

Vesmírný cestovní ruch je organizován společnostmi, které se specializují na tuto netradiční formu cestování a ze samotného názvu vyplývá i jeho definice, resp. jsou to cesty do vesmíru. Jedná se o velmi specifickou nabídku, neboť finanční stránka je za možnosti většiny z nás.

Tato diplomová práce se zaměřuje na jednu z netradičních forem cestovního ruchu kterým je gastronomický cestovní ruch. Při tomto druhu zájezdu se lidé mají možnost seznámit nejen s gastronomickými specialitami navštívené země, ale především mohou tyto speciality také ochutnat. Kromě toho další z možných nabídek je návštěva různých vinných sklípků nebo rozmanitých festivalů zaměřených na gastronomii.

I když je tento způsob cestování relativně nový fenomén, nabídka gastronomických zájezdů se stále rozšiřuje a také můžeme říci, že zájem o tuto formu cestování se stále zvyšuje.

„Gastronomický nebo gurmánský cestovní ruch je forma cestovního ruchu, jehož účastníci jsou motivováni požitkem z konzumace, kultury stolování, testování a seznamování se s vybranými pokrmy a nápoji.“²

S pojmem gurmánský či gastronomický cestovní ruch jsou spojené pojmy, jako např. gurmán, gastronomická akce a gastronomie.

Často se setkáváme s tím, jak někoho hodnotíme jako gurmána, což znamená, že právě tuto osobu můžeme definovat neboli charakterizovat jako milovníka dobrého jídla a pití.

Aby cestovní kanceláře mohly nabídnout zájezdy s gastronomickou tematikou a na druhé straně aby měli gurmáni motivaci účastnit se zájezdů tohoto zaměření, musí také existovat různé druhy gastronomických akcí, které je možné navštívit.

² ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Cestovní ruch - výkladový slovník*. 2. vyd. Praha: Linde, 2012, s. 101. ISBN 978-80-7201-880-2.

„Gastronomická akce je společenská akce, jejíž hlavní náplní je konzumace vybraných pokrmů a nápojů.“³ Mezi známé typy gastronomických akcí patří raut, banket, catering, garden party, koktejl, gala večeře apod. Kromě toho je gastronomický cestovní ruch spojen s aktivitami, které se pojí s návštěvou různých objektů a akcí.

Tyto objekty a akce můžeme rozdělit na podniky veřejného stravování (dělí se na gurmetské, historické, tradiční a zážitkové restaurace), gastronomické destinace, gastronomické akce a události, gastronomické provozy, gastronomická muzea, farmářské trhy a kurzy vaření.⁴

Když byly definovány základní pojmy, je zřejmé, že všechny pojmy vychází ze stejného slovního základu, kterým je gastronomie. Následně tento pojem bude vysvětlen a definován.

Slovo gastronomie vychází z řeckého slova „gaster“, což znamená žaludek a „nomos“, v překladu znamená zvyk. Jedná se o vědu, která se zabývá tím, jak se jídla a nápoje v určité zemi připravují a jak jsou konzumovány.

Když se zamyslíme nad tím, jak se gastronomie začala rozvíjet, tak zjistíme, že z historického hlediska jsou za centra rozvoje považovány Řím a Čína. V Číně se o gastronomii hovořilo již v 5. století př. n. l. Známe velké množství významných jmen, která jsou spjata se vznikem a šířením gastronomie. Mezi nejznámější patří cestovatelé, mezi které patřili např. Marco Polo a Kolumbus, kteří při svých zámořských cestách objevovali různé druhy koření a potravin, které pak následně přivezli do Evropy. Kromě Číny a Říma se musíme ještě zmínit také o Francii, resp. Paříži, kde byla, z historického hlediska, založena první restaurace.

Toto byl jen krátký přehled toho nejdůležitějšího z historie gastronomie, protože pokud bychom se chtěli věnovat vývoji gastronomie a historii v celé její hloubce, znamenalo by to zdlouhavé vysvětlování, protože samotná gastronomie má bohaté a hluboké kořeny.

Tato diplomová práce je zaměřena na vinařství v Makedonii a tento pojem bude definován v samostatné kapitole, která se věnuje makedonskému vinařství.

³ ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Cestovní ruch - výkladový slovník*. 2. vyd. Praha: Linde, 2012, s. 94. ISBN 978-80-7201-880-2.

⁴ KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013, s. 43. ISBN 978-80-247-4603-6.

2 MAKEDONIE A JEJÍ ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY

Častým problémem, který je podpořen vlastní zkušeností a se kterým se stále setkáváme i v současné době je to, že když se hovoří o Makedonii, tak pro mnoho lidí je složité uvědomit si, kde Makedonie leží a o jaký stát se vlastně jedná. Je nutno podotknout, že s tímto problémem se setkáváme především u mladší generace. Naopak starší generace si většinou pamatuje Makedonii ještě jako součást Jugoslávie. Je to stát, který má bohatou a dlouhou historii, stát, který existoval již v antice a o svou existenci musí bojovat ještě v dnešní době. Každopádně v této kapitole se seznámíme s nejdůležitějšími informacemi o historii i současnosti tomto státu.

Obrázek 1: Makedonie - mapa



Zdroj⁵

Republika Makedonie (Република Македонија) je parlamentární stát, který zabírá nejlepší místo balkánského poloostrova. Nachází se uprostřed poloostrova a právě proto se často říká, že leží v srdci Balkánu. Je to malý stát, který má něco málo přes 2 000 000 obyvatel, z čehož přes 60 % tvoří Makedonci.

⁵ GOOGLE. *Map of Macedonia* [online]. © 2015 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: http://www.google.cz/imgres?imgurl=http://www.ohridholiday.com/wp-content/uploads/2012/07/makedonija_so_oznaka_km.gif&imgrefurl=http://www.ohridholiday.com/map-of-macedonia/&h=439&w=624&tbid=iqv3gUgGT3B7XM:&docid=DOItds0dH2GCIM&ei=AdtFVob618mPU5zit7AK&tbm=isch&ved=0CC8QMysMCw4ZGoVChMlxv6TyLaNyQIVyccUCh0c8Q2m

Hlavním městem je město Skopje, které leží v severní části země a oficiálním jazykem je makedonština. Sousedí s pěti státy a to na jihu s Řeckem, na severu se Srbskem a Kosovem, na západě s Albánií a na východě s Bulharskem.

Makedonie se 8. září 1991 oddělila od Jugoslávie a v tomto roce bude slavit 25 let samostatnosti. Již od roku 2005 je kandidátem na vstup do Evropské unie a kromě toho je také členem Organizace spojených národů.

Politický systém státu státu tvoří prezident, vláda a sněmovna. Prezident stojí v čele republiky a jeho volební mandát je na období pěti let. Současným prezidentem je Gjorgje Ivanov, který byl zvolen v roce 2009. Vláda, která má výkonnou a zákonodárnou moc, je složena z šesti politických stran. Současným premiérem je Nikola Gruevski. Jednokomorová sněmovna, v makedonštině nazývaná jako sobranie, je tvořena 120 poslanci a jejich volební mandát je čtyřletý.

Co se týká administrativního členění státu, tak Makedonie je rozdělena do 8 regionů. Regiony jsou tvořeny jednotlivými obcemi, v makedonštině zvanými opštiny. Celkový počet opštin (obcí) je 80. Největším regionem podle rozlohy je Pelagonský region a naopak nejmenším je Skopský region.

Z pohledu cestovního ruchu je pro každou zemi důležité, aby měla zajištěnu co nejlepší dopravní dostupnost a následně také plynulost dopravy. V Makedonii jsou vybudovaná 2 letiště - jedno v hlavním městě Skopje, které se jmenuje „Aleksandar Veliki“ a druhé se nachází v Ochridu a jmenuje se „Apostol Pavle“. Letecká doprava se v Makedonii stále zlepšuje a rozšiřuje. V několika posledních let bylo zavedeno více leteckých linek, které spojují Makedonii s významnými evropskými městy. Tyto linky provozují nízkonákladové společnosti, s čímž souvisí také větší finanční dostupnost pro širší okruh zájemců. Jejich zavedení mělo velký vliv také na to, že makedonské obyvatelstvo začalo více cestovat. A nejen to, zvýšení počtu leteckých linek využívají stále více turisté, kteří se rozhodli poznat Makedonii, ale dříve je od cesty odrazovala velká vzdálenost a její komplikovanější dostupnost.

Poměrně uspokojivě je také rozvinuta silniční doprava, zejména tranzitní trasa Bělehrad – Skopje - Soluň. Dálniční síť E-75 prochází napříč centrální částí země.

Naopak nejméně je zatím rozvinutá železniční doprava. Hlavní trať prochází centrální částí země a vede do Řecka. Kromě toho také existují domácí linky, které spojují hlavní město s ostatními městy, jako jsou např. Bitola, Kičevo, Tetovo, Veles, Gevgelija atd.

2.1 Ekonomika a cestovní ruch

Co se týká ekonomiky země, tak můžeme říci, že v poslední době je na vzestupu. Makedonská vláda se snaží stále více stimulovat makedonskou ekonomiku pomocí různých projektů zaměřených na zvýšení cestovní ruchu, investicemi zajištěnými zahraničními investory a snižováním nezaměstnanosti.

Z dostupných informací makedonského statistického úřadu vyplívá, že v roce 2014 byl hrubý domácí produkt 525 620 milionů denárů, což znamená, že se oproti roku 2013 zvýšil o 4,7 %. Ve třetím čtvrtletí roku 2015 byl hrubý domácí produkt vyšší o 3,5 % oproti roku 2014. Protože řada ukazatelů je přepočtena v denárech, tak je zapotřebí vysvětlit i devizový kurz denáru vůči euru. Můžeme říci, že Makedonie má stabilní devizový kurz a podle středního kurzu je přepočet 1 € na 61,5 denáru.

Při porovnání průmyslové výroby v období od ledna do listopadu můžeme konstatovat, že v roce 2015 došlo ke zvýšení oproti roku 2014 o 4,4 %.

I když Makedonie není zatím členským státem EU, může se pochlubit tím, že v roce 2015 se zvýšil export do členských zemí EU při porovnání s rokem 2014 v období od ledna do října, a to o 8,6 %.

Jak již bylo zmíněno, tak se makedonská vláda snaží snižovat i míru nezaměstnanosti. V prvních 4 měsících roku 2015 byla míra nezaměstnanosti 27,3 %, v 8. měsíci byla 26,8 % a na konci roku 2015 pak 25,5 %.⁶

Když se zaměříme na ukazatele v rámci cestovního ruchu, tak v období leden-listopad roku 2015, oproti stejnému období loňského roku se počet turistů, kteří trávili v Makedonii více dnů, zvýšil o 8,7 %, a to v průměru u domácího cestovního ruchu o 6,2 % a u zahraničních návštěvníků o 12,3 %. V roce 2015 ve stejném období počet domácích turistů vzrostl na 297 106 a zahraničních na 436 835. Makedonii nejvíce navštěvují turisté z Turecka, Nizozemí a pak následují návštěvníci z ostatních balkánských zemí.

Ze zveřejněných statistik, které poskytla Rada cestovního ruchu, vyplívá, že přímý podíl cestovního ruchu na hrubém domácím produktu v roce 2014 byl 1,4 % a očekává se, že v roce 2015 klesne o 0,2 %. Ovšem z dlouhodobých předpovědí na období let 2015 - 2025 by se měl tento podíl zvyšovat, a to o 4,4 % ročně. Co se týká zaměstnanosti, tak v cestovním ruchu v roce 2014 bylo zaměstnáno 9 000 zaměstnanců, což je 1,3 % z celkové zaměstnanosti.

⁶ DRŽAVEN ZAVOD ZA STATISTIKA. *Indikatori* [online]. [cit. 2016-01-15]. Dostupné z: <http://www.stat.gov.mk/KlucniIndikatori.aspx>

V roce 2015 je sice očekáván pokles v zaměstnanosti o 2,8 %, ale v následujících 10 letech letech se předpokládá, že podíl zaměstnanosti bude ročně růst o 1,2 %.

Investice od roku 2014 stále rostou a makedonská vláda se ve velké míře zaměřuje na zlepšení infrastruktury a supra struktury v rámci cestovního ruchu. Dlouhodobý výhled je, že investice by měly růst o 5,4 % ročně.⁷

Tabulka 1: Ekonomické ukazatele v rámci cestovního ruchu

Ukazatel	Rok		
	2014	2015	2015-2025
Přímý podíl cestovního ruchu na HDP	1.4 %	↓ 0.2 %	↑ 4.4 % ročně
Zaměstnanost v cestovním ruchu	1.3 %	↓ 2,8 %	↑ 1.2 % ročně
Investice v cestovním ruchu	2.2 %	↑ 8.8 %	↑ 5.4 % ročně

Zdroj: vlastní zpracování na základě získaných informací z WTTC

Z výše uvedených ukazatelů vyplývá, že ekonomická situace v Makedonii se zlepšuje a má vzestupnou tendenci. Stát, resp. státní správa, se ve velké míře zaměřuje na zlepšení cestovního ruchu v zemi a jak je patrné, tak dlouhodobě se všechny ukazatele, které se týkají cestovního ruchu, budou zvyšovat. To znamená, že stát bude mít v jeho rámci i lepší postavení.

⁷ WTTC. *Research: Country reports – Macedonia* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic%20impact%20research/countries%202015/macedonia2015.pdf>

2.2 Kulturní a přírodní potenciál

I když je Makedonie malý stát, má velké množství kulturních památek a přírodního bohatství. Nachází se zde také velké množství vodních toků a rozmanitých pohoří. Mezi významné řeky patří největší řeka Vardar, která rozděluje hlavní město Skopje na dvě části. Další velké řeky jsou Bregalnica, Pčinja, Crn Drim atd. Kromě těchto řek se Makedonie může pochlubit i třemi přírodními jezery, které jsou tektonického původu. Rozlohou je největší Ochridské jezero, následuje Prespanské jezero a nejmenší je Dojranské jezero. Vedle přírodních jezer má tento malý stát také umělá a ledovcová jezera. Mezi nejvýznamnější umělá jezera patří Mavrovské jezero, Treska, Kozjak atd. Co se týká ledovcových jezer, tak pro turisty je velmi zajímavé Velké a Malé ledovcové jezero. Tato jezera jsou známá ještě pod názvem Pelisterski oči a je možné je najít ve známém pohoří Baba.

Co se týká hor, tak nejznámější je pohoří Belasica, Ogražden, Kožuf, Maleševski, Šar Planina, Baba, Dešat a další. V pohoří Šar Planina, které se nachází nejen nedaleko města Tetovo, ale také hlavního města Skopje, bylo vybudováno lyžařské středisko „Popova Šapka“, které je hojně navštěvováno právě v zimním období. Kromě tohoto zimního střediska je velký zájem o lyžařské středisko „Zare Lazareski“ v Mavrovu. V Makedonii bylo v posledních letech postaveno ještě několik dalších, která jsou menší a z tohoto důvodu nejsou tak navštěvovaná jako výše zmíněné.

V Makedonii najdeme tři národní parky, kterými jsou Pelister, Galičiča a Mavrovo. V národních parcích žije velké množství endemických druhů živočichů a rostlin. Rozlohou největší je národní park Mavrovo a nejmenší je národní park Pelister.

Kromě národních parků má Makedonie také co nabídnout z pohledu dalšího přírodního bohatství. Známy a hodně navštěvovaný je kaňon Matka, který se nachází v blízkosti hlavního města Skopje. Můžeme zde najít velké množství rostlin, ze kterých je přibližně kolem 20 % endemických. Kaňon je zajímavý i tím, že se zde nachází také několik jeskyň. Mezi nejnavštěvovanější a nejzajímavější jeskyň, a to jak pro turisty, tak pro potápěče, patří jeskyně Vrelo.

Z hlediska kulturního dědictví má Makedonie dlouhou a bohatou historii. Můžeme jí rozdělit do několika etap, a to na období antické Makedonie, příchod Slovanů, osmanské impérium, období Jugoslávie a současnost. Již od 9. století př. n. l. je zmiňováno makedonské království, ale dodnes řešíme dilema, kdo byl první makedonský král, zda Perdika nebo Karan.

Naproti tomu je známo, že významné osobnosti makedonské antické historie byli Filip a jeho syn Aleksandar Makedonský, kteří vedli mnoho úspěšných válek a v období antiky se jim tak podařilo rozšířit Makedonii na 3 kontinenty.

Slovani se začali stěhovat na Balkánský poloostrov v 6. a 7. století. V tomto období, resp. v 9. století n. l., se začaly budovat základy slovanské gramotnosti. Největší zásluhu na tom měli Cyril a Metoděj, kteří jako první započali s církevní vzdělávací činností, a to právě v Makedonii. Jejich žáky byli Naum a Kliment Ohridski, kteří pokračovali v šíření slovanské vzdělanosti a následně založili Ochridskou literární školu. Z tohoto důvodu se Ochrid stal nejvýznamnějším církevním vzdělávacím centrem na Balkáně.

Můžeme říci, že nejtěžším obdobím v makedonské historii byla doba, která je známá jako Osmanské impérium. V tomto období byla Makedonie 5 století pod tureckou nadvládou. Z historických záznamů se dozvídáme o formování různých skupin, které se s touto situací nehodlaly smířit, a tak bojovaly proti tureckému útlaku.

Postupem času vznikla Jugoslávie a Makedonie se stala její součástí.

Co se týká historie země, je možné říci, že je velmi dlouhá. Makedonie v různých podobách existuje již mnoho let, ale v této práci není prostor na podrobné vysvětlení jednotlivých vývojových etap a období, protože bychom se dostali do podrobností, na které nemáme v této diplomové práci prostor.

Proto se spíše zaměříme na oblast kulturního bohatství země. Makedonie má přes 990 kostelů, ze kterých se „pouze“ 365 nachází v Ochridu. Z tohoto důvodu se právě pro tuto anomálii nazývá evropským Jeruzalémem. Město Ochrid se rozkládá na břehu Ochridského jezera, které patří mezi geologicky nejstarší jezera na naší planetě. Kromě toho je domovem endemického druhu ryb, který je znám jako ochridský pstruh. Ochrid a Ochridské jezero jsou od roku 1980 zapsané do seznamu UNESCO.

V Makedonii je možné najít také přibližně 5 000 archeologických lokalit a množství muzeí a památek, které reprezentují kulturní bohatství od 6. století př. n. l. až do dnešních dnů.

Je možné říci, že Makedonie je stát, který návštěvníkům nabízí mnohé, a to jak z hlediska kulturního, tak i přírodního. Každý turista, který tuto zemi navštíví, má své oblíbené místo, kam by se rád vrátil. Mezi turisty jsou velmi oblíbenou destinací město Ochrid a hlavní město Skopje, kde bylo v současnosti vystavěno velké množství budov jako např. sídla nových institucí, vše v barokním stylu. Dále jsou zde postavené nové památky a sochy, které jsou součástí projektu „Skopje 2014“. Celý tento projekt byl financován Makedonskou vládou.

Existuje i celá řada dalších měst, která turistům nabízejí široké spektrum zajímavostí, kde mohou návštěvníci poznávat krásnou makedonskou přírodu a kromě toho mohou také poznávat makedonskou kulturu a obyvatelstvo.

3 REGIONY V MAKEDONII, JEJICH CHARAKTERISTIKA A VÝZNAM

Makedonie je oficiálně rozdělena do osmi regionů, které slouží jako administrativní, statistické a ekonomické celky. Vedle regionů jsou prvním stupněm administrativního členění obce.

Obrázek 2: Regiony v Makedonii



Legenda: Полошки регион (region Polog), Скопски регион (Skopský region), Североисточен регион (Severovýchodní region), Источен регион (Východní region), Вардарски регион (Vardarský region), Југоисточен регион (Jihovýchodní region), Пелагониски регион (Pelagoniský region), Југозападен регион (Jihozápadní region).

Zdroj⁸

Největším regionem podle rozlohy je Pelagoniský region, který má nejvíce obydlených míst, a to něco kolem 343, naopak hustota populace je malá, kolem 50 obyvatel na km². Nejmenší region je Skopský region, který je zase charakteristický tím, že je hustě obydlený - 319 obyvatel na km². Lze říci, že zde žije více než jedna čtvrtina ze všech obyvatel země.

⁸ VESTI. *Zgolemeni sredstvata za proektite za ramnomeren regionalen razvoj* [online]. ©2014 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://www.vesti.mk/read/news/3584526/1283490/zgolemeni-sredstvata-za-proektite-za-ramnomeren-regionalen-razvoj>

Regiony Polog a Jihozápadní jsou charakteristické tím, že je zde vysoký podíl obyvatelstva, který žije ve venkovských oblastech, zatímco v ostatních regionech jsou venkovské oblasti méně osídlené.

Vardarský region zabírá centrální část státu. Název regionu se odvíjí od jména řeky Vardar, která tímto regionem protéká. Další řeky, se kterými se v této oblasti setkáme, jsou Bregalnica a Crna Reka. Region se rozkládá na ploše kolem 4 000 km² a zabírá kolem 16 % z celkového území Makedonie. Součástí regionu jsou obce Veles, Gradsko, Demir Kapija, Kavadarci, Lozovo, Negotino, Rosoman, Sveti Nikole a Čaška. Podél regionu vede také hlavní dálniční síť E – 75, kterou můžeme dojet až do Řecka.

Vardarský region je velmi bohatý na vinnou révu. Právě zde se nachází nejvýznamnější vinařská oblast Tikveš, odkud pocházejí nejlepší makedonská vína a nalezneme zde také známé vinárny. Kavadarci je právě jedním z významných měst, které žije vínem. Konají se zde různé slavnosti, které jsou s vínem spojené. S tím souvisí i největší koncentrace makedonských vinic a vinařských stezek v tomto regionu.

Východní region, který má rozlohu 3 537 km² a zabírá kolem 14 % území Makedonie, se rozkládá podél makedonsko - bulharské hranice. Nejvýznamnější řeka, která regionem protéká, je řeka Bregalnica. Východní region tvoří 11 obcí: Berovo, Vinica, Delčevo, Zrnovci, Karbinci, Kočani, Makedonska Kamenica, Pechčevo, Probištip, Češinovo-Obleševo i Štip. Můžeme říci, že každé z těchto měst je něčím významné.

Největším je město Štip. Je to textilní město, ve kterém se nachází velké množství firem, které se zaměřují na výrobu dámské a pánské módy. Místní podniky šijí pro mnoho známých světových značek jako je např. Max Mara apod. Štip je město, kde se koná i známý makedonský festival Makfest, který je zaměřený na tradiční makedonskou hudbu.

Ostatní města jsou více zaměřena na zemědělství. Když se řekne Kočani, tak si každý Makedonec ihned vybaví rýžové plantáže. Město je známé pěstováním rýže, neboť první zmínky o pěstování rýže pocházejí již z doby vlády Aleksandara.

Berovo je malé město, které má kolem 7 000 obyvatel a je považováno za jedno z nejchladnějších v Makedonii. Přesto že je malé, je významné tím, že se zde pěstují brambory známé pod názvem berovské brambory. Kromě toho je Berovo proslulé i berovským sýrem. Je to typ sýra, který je podobný balkánskému, ale je chutnější a masnější.

Jihozápadní region, který má plochu kolem 3 000 km² a zabírá přibližně 13 % z makedonského území, leží na hranici s Albánií.

Do tohoto regionu patří i nejvýznamnější makedonské jezero, a to Ochridské jezero. Region tvoří 9 obcí: Vevčani, Debar, Debarca, Kičevo, Makedonski Brod, Ochrid, Plasnica, Struga a Centar Župa.

Největším a nejnavštěvovanějším městem je Ochrid. Ochrid má bohatou historii i velké množství kulturních památek. Město je spolu s Ochridským jezerem zapsáno do seznamu světového dědictví UNESCO. Ochridské jezero je největší v Makedonii, je to domov mnoha druhů ryb. Mezi nejvýznamnější patří ochridský pstruh, který je specialitou tohoto regionu. Ochrid je kulturní město, ve kterém začali působit Cyril a Metoděj a právě zde byla otevřena také první církevní škola. Kromě toho je i poutním městem, proto se mu také říká Jeruzalém na Balkáně. Najdeme zde 365 kostelů, ale všechny nejsou otevřené pro veřejnost. Město je organizátorem festivalu Ochridské léto, který se koná každé léto na konci července a začátkem srpna.

V Ochridu je možné nalézt velké množství hotelů, ve kterých jsou nejčastěji ubytovaní turisté, kteří přijeli za krásami tohoto města a jeho okolí.

Kromě Ochridu stojí za zmínku také město Debar. Je to klidné a malé město, kde se nacházejí proslulé termální debarské koupele, které byly založeny v roce 1948 a doposud jsou považované za nejlepší lázně v Jugoslávii.

Jihovýchodní region leží mezi dvěma údolími, kterými jsou Strumičko-radovišské údolí a Gevgelisko-valandovské údolí, které leží na hranici s Bulharskem a Řeckem. Zabírá přibližně 3 000 km², tedy kolem 11 % makedonského území. Tvoří ho 10 obcí: Bogdanci, Bosilovo, Valandovo, Vasilevo, Gevgelija, Dojran, Konče, Novo Selo, Radoviš a Strumica.

Řeky, které regionem protékají, jsou Strumica a Vardar.

O tomto regionu můžeme říci, že každá obec je něčím jedinečná. Strumica je obec, která leží mezi pohořím Belasica a Ogražden. Poblíž se nacházejí vodopády nazvané Smolarski a Kolešinski, které jsou obklopeny nádhernou přírodou. V jejich blízkosti se nachází Bansko – známé nejvýznamnějšími makedonskými prameny. Gevgelija je největším městem regionu. Je známé tím, že se zde pěstuje vinná réva a fíky. Nedaleko od tohoto města je turistické městečko Dojran, kde se nachází Dojranské jezero. Toto jezero je nejmenším tektonickým jezerem v Makedonii. Dlouhá léta mělo město resp. jezero problém s tím, že Řekové odčerpávali z jezera vodu pro svou potřebu a tím se z něho ztratilo velké množství vody. Už několik let se tento problém řeší a dnes je možné říci, že se situace začíná pomalu stabilizovat.

V současné době má jezero už hladinu vody v původní úrovni. Po mnoho let se plnilo pomocí různých metod, které nebyly vždy úspěšné, ale v poslední době se situace zlepšila a nyní už se zdá, že jezero již opět žije jako předtím. V loňském roce byly Dojran a dojranské pláže plné turistů i místních obyvatel. Kulinářskou specialitou tohoto místa je samozřejmě ryba, a to ne ledajaká. Je jím dojranský kapr, kterého místní obyvatelé připravují na různé způsoby.

I v tomto regionu lze najít rozmanitou nabídku lázeňských pobytů. Je možné navštívit např. Negorské lázně, které jsou od Gevgelii vzdálené 5 km. Leží v nadmořské výšce pouhých 60 metrů, a proto jsou považované za nejnižší položené lázně v Makedonii.

Město Valandovo je zase největším pěstitelem granátových jablek v Makedonii.

Region Pelagonija, který leží v Pelagoniském a Prespanském údolí, má rozlohu kolem 4 700 km² a zabírá skoro 19 % celého území Makedonie. Region tvoří obce: Bitola, Demir Hisar, Krivogašani, Kruševo, Mogila, Prilep, Resen, Novaci a Dolneni. Z uvedených míst je nejosídlenější obec Bitola, která je druhým největším městem v Makedonii po hlavním městě Skopje. Obec Bitola má velké množství kulturně - historických památek, mezi které patří např. Saat-kula (hodiny), které jsou vysoké 30 metrů a pochází z období otomanského impéria. Můžeme zde najít také velké množství mešit, které byly postavené v době, kdy Makedonie byla pod tureckou nadvládou. Symbolem města Bitoli je Širok sokak - pěší zóna, která je určena jak místním obyvatelům, tak turistům k poklidným procházkám.

Dalším známým městem je město Prilep, které je významným pěstitelem tabáku. Do tohoto regionu dále patří i nejvýše položené město v Makedonii, kterým je město Kruševo. Je to malé městečko, které se mění v zimním období na významné lyžařské středisko. V Kruševo se také narodil známý makedonský zpěvák Toše Proeski, který byl velmi populární na Balkáně a reprezentoval Makedonii v soutěži Eurovision.

Tento region má nádhernou přírodu. Můžeme zde najít národní park Pelister, kde se nacházejí dvě ledovcová jezera. Pelagonii kráší přírodní Prespanske jezero, které je rozděleno mezi 3 země: Makedonii, která zaujímá největší část a další části náleží Albánii a Řecku. Pro milovníky přírody a čerstvého vzduchu je významné městečko Brajčino, které je vzdáleno od řecké hranice 5 km a je centrem agroturistiky.

V regionu Polog, který leží v severozápadní části země, se nachází Pološské údolí a pohoří Bistra. Celková rozloha regionu je přes 2 000 km², což je přes 9 % z území Makedonie. Skládá se z 9 obcí: Bogovinje, Brvenica, Vrapčište, Gostivar, Želino, Jegunovce, Mavrovo i Rostuša, Tearce a Tetovo.

Největšími městy jsou Tetovo a Gostivar. Do tohoto regionu patří dvě nejvýznamnější makedonská lyžařská střediska. Jedno se nachází v pohoří Bistra a další v pohoří Šar Planina.

Pro turisty jsou zajímavé vesničky jako např. Gari či Galičnik, kde se koná svatební festival, který má v Makedonii velkou tradici. Polog je jediný region, kde je převaha albánského obyvatelstva nad makedonským.

Severovýchodní region se rozkládá na ploše přibližně 2 000 km² a zabírá 9 % z celkové rozlohy státu. Skládá se z 6 obcí, kterými jsou Kratovo, Kriva Palanka, Kumanovo, Lipkovo, Rankovce a Staro Nagoričane.

Regionem protékají řeky Pčinja a Kriva Řeka.

Největším městem v regionu je město Kumanovo. Dalším zajímavým městem je Kriva Palanka, kde se nachází klášter z 12. století a jmenuje se Joakim Osogovski.

Skopský region, který je nejmenší rozlohou kolem 1 800 km², se rozkládá ve skopském údolí. Region tvoří pouze hlavní město Skopje, které je rozděleno na 17 menších obcí. V hlavním městě se nacházejí všechny státní instituce. Je zde velké množství památek, muzeí a galerií. K návštěvě Makedonie, respektive hlavního města Skopje, láká hodně turistů také vládní projekt „Skopje 2014“. Tento projekt je zaměřený na výstavbu památek, fontán a nových budov jako jsou např. muzea a ministerstva. Největší koncentrace nových památek a budov je v centru města a podél řeky Vardar. V rámci tohoto projektu byly postaveny také nové mosty přes řeku Vardar, které spojují obě části města. Jedním z nich je i Most Umění.

Když mají místní obyvatelé chuť zajít si do přírody, tak většinou volí návštěvu pohoří Vodno, které je nedaleko centra. Nejvyšší bod je ve výšce 1 066 m, kde se nachází velký kříž – Mileniumski krst, který byl vybudován v roce 2002 a symbolizuje dva tisíce let křesťanství v Makedonii a příchod nového tisíciletí. Ke kříži je možné dojít jak pěšky, tak lze využít lanovou dráhu.

Každý region je typický něčím jiným a tím se vhodně doplňují. Makedonie má dobré klimatické podmínky a proto je zde možnost pěstovat velké množství rozličných plodin. Města se specializují na pro ně specifické výrobky, takže když se řekne název určitého města, hned si představíme jeho symbol. Příkladem může být město Prilep – specializuje se na pěstování tabáku nebo město Kavadarci – známé pěstováním vinné révy.

V této práci se budeme více věnovat regionu Vardar, kde se nachází největší množství makedonských vinic, protože akcent této práce je kladen právě na vinařství.

4 MAKEDONSKÁ GASTRONOMIE A VINAŘSTVÍ

Makedonská kuchyně má dlouhou a bohatou tradici kulinářských specialit. Je charakteristická tím, že ji z velké části tvoří ovoce, zelenina, med, koření, mléčné výrobky a maso. Makedonie má velmi úrodnou půdu, mírné teplé klima a ekologické prostředí. Toto vše přispívá k tomu, aby země měla všechny podmínky pro pěstování mnoha různých druhů ovoce, zeleniny i koření - hlavních ingrediencí makedonských specialit. Můžeme říci, že makedonská kuchyně je jedna z mála na světě, která se může pochlubit tím, že vaří zdravá jídla.

Ten, kdo ochutnal makedonské maso, tak je vždy velmi mile překvapen jeho chutí a mnoho lidí říká, že je nejlepší. Jsou to především ti, kteří hodně konzumují maso a vědí, co a jak má chutnat. V Makedonii se ve velké míře konzumuje telecí, kuřecí, vepřové, ale také jehněčí maso, kterým je Makedonie proslulá.

Lidé se často ptají, proč má maso jinou chuť nebo proč jim maso tak chutná. Odpověď je zřejmá. Zvířata jsou krmena ekologickými bio krmivem, obzvláště ta, která jsou chována na venkovských farmách.

Makedonie nebo makedonská kuchyně je známá i výrobou mléčných výrobků jako jsou jogurty, mléko, kyselé mléko (zakysané), máslo a různé druhy sýrů. Makedonci říkají, že existuje tolik sýrů, kolik je vesnic v Makedonii a recepty, které pocházejí z minulosti, se předávají z generace na generaci. Nemyslí se tím typ sýra jako je např. Gouda, ale sýr, který se v České republice prodává jako sýr balkánský. Z vlastní zkušenosti mohu říci, že jsou nesrovnatelné a ten makedonský má mnohem lepší chuť, což potvrdilo i mnoho mých známých, kteří měli možnost ho ochutnat.

Co se týká nápojů, tak mezi ty tradiční patří makedonské víno, které může konkurovat kvalitním italským či francouzským vínům, a pak následuje proslulá rakie (pálenka).

Makedonská kuchyně převzala hodně receptů i z kuchyně sousedních zemí.

Turisté, kteří chtějí zažít pravou chuť makedonských specialit, mohou navštívit restaurace, které jsou zaměřené právě na makedonskou kuchyni. Tyto typy restaurací jsou v Makedonii známé jako národní restaurace.

Národní restaurace mají speciální vybavení. Interiér je typický tím, že strop je vybudovaný ze dřeva, bílé stěny jsou ozdobené starými předměty. Mohou to být fotky nebo předměty, které se používali v minulosti. Podlaha je vyvedena také ve dřevě. K osvětlení se používají různé lampy, svíčky nebo lucerny.

Stoly, které jsou ve většině případů dřevěné a jsou různých forem, jsou ozdobeny ubrusy s rozličnými motivy a jsou různých barev.

K servírování se používají keramické, železné nebo měděné nádoby a v některých restauracích je dokonce i personál oblečen do oděvů s motivy, které charakterizují ten který region.

Atmosféra je vždy příjemněna tradiční hudbou, která hraje na staré nástroje.

V Makedonii je možné tento typ restaurace najít kdekoliv, příkladem mohou být např. restaurace „Etno selo Timčeski“ (Kumanovo), „Baba Cana“ (Skopje), „Mečkuevska Kukja“ (Sveti Nikole), „Makedonska Kukja“ (Skopje, Prilep, Ochrid), „Bakal“ (Brvenica) atd.

Obrázek 3: Národní restaurace – „Makedonska Kukja“ (Ochrid)



Zdroj⁹

⁹ MAKEDONSKAKUKA. *Makedonska kukja Ochrid* [online]. [cit. 2016-02-10]. Dostupné z: <http://www.makedonskakuka.com/ohrid/11.jpg>

4.1 Makedonské tradiční pokrmy

V následující kapitole jsou zmíněné tradiční makedonské pokrmy a nápoje, které mají dlouhou tradici a které se připravují v každé makedonské domácnosti.

4.1.1 Slaná jídla, dezerty a nápoje

Sarma – orestované mleté maso s rýží, které je zavinité v listech z vinné révy nebo kyselého zelí. Je typické tím, že závitky se pomalu a dlouho vaří na mírném ohni.

Musaka – jedno z nejznámějších tradičních jídel, které je připravováno nespočtelným množstvím různých receptů. Často se diskutuje, zda tento pokrm pochází z Řecka, Turecka či Makedonie, ale bez ohledu na to jí dělá celý Balkán a každý stát přidává jiné ingredience, a to podle své kultury. V Makedonii se dělá z mletého masa a brambor. Pokrm se vrství - vrstva brambor, vrstva masa a zase vrstva brambor. Někdo přidává i lilek.

Gravče tavče – je jedno z nejproslulejších a z nejoblíbenějších jídel Makedonců. Jsou to fazole, které musíme nejdříve dobře uvařit s kouskem uzeného masa, pak se vše následně společně peče. Hodně lidí v okamžiku, kdy dává zapékat fazole, tak na pokrm shora pokládají klobásy. Velmi důležité je, aby se pokrm pekl v hliněné míse s přiklopeným víkem.

Turli tava – jedná se o vegetariánské, do kterého patří brambory, rýže, lilek, mrkev a paprika. Všechna zelenina se promíchá a peče v hliněné nádobě.

Burek – je druh pečiva, které se podává ke snídani. Je velmi populární jak v zemích bývalé Jugoslávie, tak i v Turecku. Vyrábí se z těsta, které je podobné listovému, ale nejedná se o listové těsto. Toto se plní sýrem, masem nebo různými jinými náplněmi podobnými jako náplň do pizzy (šunka, sýr a houby).

Pastrmajlija – je typická pro město Štip. Je to slaný koláč z těsta. Na povrch těsta, které je oválného tvaru, se klade nasekané maso - může být vepřové či kuřecí a k tomu se přidávají dvě vejčka.

Skara – je mix z masa, které se griluje na dřevěném uhlí. Většinou se jedná o kuřecí, vepřové nebo mleté maso v podobě čevapčiči či pleskavice. Pleskavice je podobná jako čevapčiči, ale dělá se z mletého masa a má plochý tvar. Existuje více druhů podle toho, zda je pálivá nebo ne, nebo jestli se dělá se sýrem nebo bez něho.

Selsko maso – je mix kousků vepřového, kuřecího, hovězího či jehněčího masa, které se nejdříve dobře uvaří. Potom se přendá do hliněné nádoby a zapeče se spolu s houbami a sýrem.

Ryby – konzumují se především sladkovodní ryby. Mezi nejvýznamnější patří ochridský pstruh – endemický živočich a dojranský kapr.

Ajvar – je pomazánka, které se vaří na podzim, následně se konzervuje a konzumuje se v průběhu celého roku. Je to zeleninová směs, která je velmi náročná na přípravu. Většinou se vyrábí z paprik, ale mnoho lidí přidává také lilek. Zelenina se musí nejdříve upéct, pak se oloupe a očistí od semínek. Potom se vše namele pomocí strojku. Namleté papriky se vaří na mírném ohni několik hodin. Výsledkem je hmota podobná pomazance, která se maže na chléb. Příprava je sice náročná, ale i v dnešní době se najde hodně lidí, kteří dodržují tradice a vyrábějí si jí raději doma. Když se řekne doma, není tím myšleno na kuchyňském sporáku. K přípravě tohoto jídla je zapotřebí mít speciální nádoby a stroj, ve kterém se papriky pečou a vaří. Většinou se toto jídlo připravuje venku na zahradě a z velkého množství paprik např. 30 kg.

Pindžur – jedná se o zeleninovou směs z paprik, lilku, rajčat, česneku, cibule a někdy se přidávají i brambory. Zelenina se musí upéct, pak oloupat a buď nakrájet najemno, nebo se zeleninová směs pomele.

Do všech jídel se přidává různé koření, olej a podle chuti se může přidávat i česnek nebo cibule.

Baklava – je dezert, který je známý po celém Balkánu. Dělá se ve velkých pecích a je to těsto, které má více vrstev, mezi kterými je náplň z medu a oříšků. Povrch se polévá šerbetem – je to velmi sladká tekutina z vody a cukru s trochou citronové šťávy. Tento dezert je také možné polévat i čokoládou

Dorty a koláče – v Makedonii se vyrábí různé druhy koláčů a dortů, které jsou vyrobené z různých korpusů a krémů. Hodně se používá čokoláda, oříšky, pudinky apod. Dorty jsou vždy nádherně ozdobené.

Sutlijaš – rýžový nákyp. Jedná se o vařenou rýži s mlékem, která je dochucená cukrem a skořicí. Pokrm se podává studený.

Můžeme říci, že k makedonským specialitám, které mají dlouhou tradici, patří med, který se v Makedonii hodně konzumuje. Je světlejší nebo tmavší podle toho, jakého je původu. Mezi nejpoužívanější patří tmavý lesní med, kterému se říká šumski med.

Rakija (pálenka) – tradiční alkoholický nápoj z vinných hroznů. Rozlišujeme dva druhy – bílou, která je silnější a žlutou.

Mastika – je národní aperitiv. Může se vyrábět z hroznů, švestek apod. a chutí je velmi podobný řeckému ouzu.

Víno – patří také k tradičním nápojům. Víno má v Makedonii velkou tradici a jeho kvalita stále roste. Existuje velké množství vinařství a mezi nejvýznamnější patří ta, která se nacházejí ve vinařské oblasti Tikveš

Káva – patří k tradičním nealkoholickým nápojům. Jako ve všech balkánských zemích, tak i v Makedonii se hodně konzumuje zejména turecká káva, která je silnější než ostatní. Den každého Makedonce musí vždy začínat hrnkem dobré čerstvé kávy.

Čaj – také hojně konzumovaný nápoj. Lidé si často dělají čaje z čerstvých nebo sušených bylin či plodů, které si sami nasbírají.

4.2 Vinařství v Makedonii a jeho potenciál

V Makedonii se hodně pěstuje vinná réva, ze které se vyrábí kvalitní vína. Ta se vyvážejí i do dalších evropských států. Následující podkapitoly jsou zaměřeny jak na základní pojmy v oblasti vinařství, tak i na makedonské vinařství resp. na vinařské regiony v zemi, na projekty v rámci vinařství, gastronomické festivaly atd.

4.2.1 Základní pojmy

Akcent této práce je kladen právě na vinařství v Makedonii. Makedonie je země, která má ročně velké procento slunečných dnů a právě proto má predispozice, aby se zde dalo pěstovat značné množství různých plodin, mezi které patří také vinná réva.

Nejprve se zaměříme na definování základních pojmů a pak se budeme věnovat podrobnějšímu popisu vinařství této země.

„Vinařský cestovní ruch, též vinný, je forma cestovního ruchu, jejíž účastníci jsou motivováni poznáváním způsobu pěstování vína v tradičních vinařských oblastech, ochutnávkami vín, procítěním atmosféry vinných sklípků, vináren a vinoték.“¹⁰

Vinařství můžeme definovat jako proces zpracování vinných hroznů, hroznového moštu či rmutu při určitém technologickém postupu. Kromě zpracování sem patří i proces plnění produktu do obalu, jeho označování a prodej.

¹⁰ ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Cestovní ruch - výkladový slovník*. 2. vyd. Praha: Linde, 2012, s. 311. ISBN 978-80-7201-880-2.

Vinohrad je pozemek, na kterém se pěstuje vinná réva.

„Vinařské stezky jsou tematické stezky, pro které je charakteristické propojení jednotlivých pěstitelů a poskytovatelů dalších služeb do uceleného produktu.“¹¹

Vinotéka je místo, které se specializuje na ochutnávku a prodej kvalitních vín.

Dalším významným pojmem v oblasti vinařství je pojem sommelier. Jedná se o osobu, která se specializuje na prezentaci vín a která přesně ví, jak kombinovat jídlo s vínem, resp. ví, které víno se ke kterému pokrmu hodí.

Výsledkem vinařství resp. celého výrobního procesu je nápoj – víno. Jeho název vyplývá z latinského názvu vinum. Věda, která se zabývá vínem a vinařstvím se nazývá enologie. Když je znám původ tohoto slova a když známe vědu, která se vínem zabývá, je na řadě definovat samotný pojem víno. Víno je alkoholický nápoj, který vzniká zpracováním plodů z vinné révy. Existuje několik druhů vín a rozdělení se provádí podle různých kritérií.¹² Podle barvy rozlišujeme víno bílé, růžové a červené. Bílé víno je vyrobeno z jakýchkoliv hroznů, červené je vyrobeno pouze z modrých hroznů a růžové se vyrábí z modrých nebo v některých případech i jako směs bílého a červeného vína.

Podle obsahu cukru je dělení rozlišné jak u vín, tak u sektů. U vín se obsah cukru pohybuje od méně než 3 g zbytkového cukru na litr až po více než 45 g. Ta vína, která mají nejméně cukru, jsou klasifikována jako vína suchá a ta, co mají 45 g a více, jako sladká. Mezi nimi ještě rozlišujeme polosuchá a polosladká.

U sektů je to jiné. Cukr se pohybuje od méně než 3 g na litr do více než 50 g. Členění je „brut nature“ (přírodní tvrdé), „extra brut“ (zvláště tvrdé), „brut“ (tvrdé), „extra sec“ (zvláště suché), „sec“ (suché), „demi-sec“ (polosuché) a „doux“ (sladké).

Víno můžeme rozdělovat také podle třídy a druhu.¹³ Rozlišujeme stolní víno, zemské a jakostní.

Stolní víno se vyrábí z hroznů, které pocházejí z jakéhokoli státu EU a které dosáhly nejméně 11 stupňů cukernatosti, naopak jakostní víno se vyrábí z hroznů, které pocházejí z konkrétní země jako např. Makedonie a dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti. Zemské víno je stolní víno a pochází z konkrétní země podle toho, odkud pocházejí hrozny.

¹¹ ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Cestovní ruch - výkladový slovník*. 2. vyd. Praha: Linde, 2012, s. 311. ISBN 978-80-7201-880-2.

¹² WINEOFCZECHREPUBLIC. *Naše vína: rozdělení vín* [online]. © 2005-2015 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/rozdeleni-vin/dle-barvy.html>

¹³ EVINICE. *O víně: dělení vín*. [online]. © 2009-2015 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://www.evinice.cz/o-vine/deleni-vin>

„Jakostní víno s přívlastkem je víno, které je vyrobené z vinných hroznů, jejichž odrůda, původ, cukernatost a hmotnost byly ověřeny Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí; ověření podléhá správnímu poplatku podle zvláštního právního předpisu.“¹⁴

U tohoto typu vína rozlišujeme různé druhy, které se liší výší cukernatosti.

Mezi známé a základní druhy vína dále patří aromatizované, dealkoholizované, perlivé, šumivé a sekt. Aromatizované víno se vyrábí z vína či hroznového moštu, do kterého se přidává voda a to nejvíce 15 %. Ze samého názvu vyplývá, že se do něho přidávají různé aromaticky byliny nebo extrakty. Rozlišujeme tak Vermut, Americano a Levandulové víno. Dealkoholizované víno se vyrábí z běžných odrůd vína a má nejvíce 0,5 % alkoholu.

Perlivé víno je syceno oxidem uhličitým a jeho přetlak v hotovém výrobku je 0,1 – 0,25 MPa. Pokud je přetlak více jak 0,3 MPa, tak hovoříme o šumivém vínu. Mezi známá perlivá vína patří Prosecco či Terasso apod.

Víno nemusí být vyráběno jenom z hroznů, ale také z různých druhů ovoce. Mezi nejproslulejší ovocná vína v posledně době patří jablečné víno známé jako Cider.

O vínech, jeho typech a procesech výroby by se dalo hovořit a psát do nekonečna. Proto jsou v této kapitole vybrány pouze takové základní pojmy, které každý milovník vína musí znát.

4.2.2 Regiony, vinařská turistika a projekty v rámci vinařství

Jak již bylo zmíněno, Makedonie je země s vysokým počtem slunečných dnů, kterých je téměř 260 v roce, a proto má dobré podmínky pro pěstování vinné révy. Makedonské podnebí je charakteristické tím, že převládá kontinentální až středomořské klima. To je charakteristické tím, že léta jsou horká a suchá a zimy jsou naopak mírně chladné. V této zemi najdeme 3 vinařské regiony, které jsou rozdělené do 16 oblastí. Nejvýznamnější a zároveň i nejsušší oblastí je Tikveš, která je součástí vinařského regionu Povardarie. Tento region je také největším výrobcem vín.

Regiony jsou rozděleny na Povardarie – Vardarska dolina, Pelagonisko – Pološský a Pčinjsko – Osogovský. Hlavní a největší region je Povardarie, který vyprodukuje kolem 80 % z celkové produkce vína v Makedonii a který je rozdělen do 7 podoblastí.

¹⁴ BERÁNEK, J. *Slovník potravinářů a gastronomů*. 1. vyd. Praha: Mag Consulting, Grada Publishing, 2005, s. 97. ISBN 978-80-7357-655-4.

Další region je Pelagonisko – Pološský, který se nachází v západní části země a produkuje kolem 13 % z celkové produkce vín. Do tohoto regionu patří 6 vinařských oblastí. Posledním regionem je Pčinjsko – Osogovský, který se nachází na východě země a produkuje pouze 4 % z celkové produkce. Je možné říci, že je to nejmenší region, protože ho tvoří pouze 3 vinařské oblasti.

V Makedonii se vinná réva pěstuje na přibližně 24 000 hektarech. Nejvíce se pěstují odrůdy Vranec a Smederevka. Vranec, který se využívá při výrobě červených vín, je nejznámější a nejvíce pěstovanou odrůdou.

Smederevka se pěstuje k výrobě bílých vín. Kromě těchto druhů se zde pěstují i další odrůdy, které jsou velmi známé, a to Cabernet Sauvignon, Merlot a Chardonay.

Vinařská turistika se v posledních několika letech začala rozvíjet rychlým tempem a pro tento druh cestovního ruchu má největší význam oblast Tikveš, kde se nachází velké množství vinných sklepů a výrobců vín.

O vinařské turistice se začalo mluvit v roce 2005, kdy byla založena nadace „Tikveški vinski pat“, která je zaměřena na budování vinných stezek. Jejím cílem je zvýšit tento druh cestovního ruchu v regionu Povardarie, jehož symbolem je pěstování vinné révy a produkce kvalitních vín. Tato nadace hodně pomohla s rozvojem turistiky v této oblasti a tím, že bylo postaveno značení podél dálnice. Lidé jsou tak informováni o tom, že projíždějí podél vinařské cesty. Bylo také vybudováno první Muzeum vína a turistické informační centrum.

Region Povardarie, zejména oblast Tikveš, je jediný region v Makedonii, ve kterém je rozvinut vinařský cestovní ruch. Turisté se mohou podívat do vinných sklípků, a pokud mají velký zájem dozvědět se o zajímavostech regionu a o makedonských výrobcích vína, tak právě tímto regionem je provedou licencovaní turističtí průvodci.

Vinařská turistika je relativně novou výzvou a příležitostí, jak zvýšit počet turistů v Makedonii a také možnost prezentovat tuto zemi na ostatních trzích. Počet registrovaných výrobců vín v Makedonii je přes 80, ale ne všichni pracují naplno. Vinohrady zabírají území o rozloze od 24 000 hektarů, ze kterého se ročně vyprodukuje 90 až 120 milionů litrů vína. V loňském roce Makedonie vyvezla přes 700 000 hektolitrů vína a více jak polovina z toho byla vyvezena na evropský trh.

Aby se vinařství a s ním i cestovní trh co nejvíce rozvíjel, státní orgány připravují a pracují na různých projektech a snaží se přilákat co nejvíce investorů a expertů, kteří by mohli pomoci s rozvojem a propagací Makedonie a makedonského vína.

V dubnu loňského roku se v Makedonii konala první regionální konference zaměřená na vinařský cestovní ruch – Makedonie 2015.

Byla organizována Ministerstvem ekonomie (financí) a nadací „Tikveški vinski pat“. Této konferenci se zúčastnili zástupci z různých institucí cestovního ruchu a to jak ze zemí Balkánu, tak i zástupci z Itálie, Francie, Portugalska a Španělska. Cílem konferenci byla diskuse o spolupráci mezi odvětvím cestovního ruchu a vinařstvím, která by měla přispět k tomu, aby se vytvořily konkurenceschopné produkty cestovního ruchu. Kromě toho se na konferenci hovořilo i o tom, jak snížit náklady na tyto produkty a všechno dohromady by pak mělo přispět ke zvýšení ekonomického růstu.

S rozvojem vinařství a turismu v oblasti Tikveš budou pomáhat experti z Francie. V dubnu loňského roku byla podepsána pětiletá dohoda mezi odpovědnými osobami z Vardarského regionu a francouzské organizace Alzas. Cílem dohody je výměna zkušeností z oblasti vinařského cestovního ruchu a výroby vína. Kromě toho bude vybudovaná vinařská stezka a bude podporován rozvoj vinařské turistiky v Makedonii. Na toto všechno budou dohlížet nejlepší experti.

4.3 Festivaly spojené s gastronomií

Makedonie je stát, kde žijí veselí a temperamentní lidé s balkánskou mentalitou. Makedonci jsou milovníci dobrého jídla, pití a hudby. Je to národ, který při zaslechnutí hudby nezůstane sedět na židlích nebo si nedokáže nezaspívat.

Makedonské oslavy jsou známé tím, že lidé hodně tancují, zejména makedonské oro. Je to tradiční tanec, kde lidé tančí dokola a drží se za ruce. Tanec oro má několik typů, především se odlišuje v tom, jak se tančí resp. kolik má kroků.

Co se týká hudby, tak se v Makedonii hodně poslouchá tradiční makedonská hudba a také hudba sousedních států, zejména Srbska. Samozřejmě že mladší generace poslouchá i americkou hudbu a zná všechny písničky, které jsou světovými hity hudebních kanálů.

V Makedonii se koná velké množství festivalů, a to jak filmových, hudebních, pro děti, tak i těch, které jsou zaměřené na gastronomii. O některých se v krátkosti zmíním.

„Vinoskop“ je festival, který se koná již devátým rokem v hlavním městě Skopje a trvá 4 dny. Ze samého názvu je zřejmé, že festival je zaměřený na víno. Milovníci vína mohou ochutnat různé značky vín. Většinou je prezentováno více jak 30 makedonských brandů.

Kromě vína mohou návštěvníci ochutnat různé speciality, které se konzumují spolu s vínem. Aby byla atmosféra ještě příjemnější a návštěvníci si ji mohli maximálně užívat, vystupují zde hudební skupiny různých žánrů.

„Tikveški grozdober“ je festival, který se koná ve městě Kavadarci v regionu Tikveš, který je znám produkcí vína. Právě zde se nachází nejvýznamnější výrobná vín „Tikveš“. Festival se koná 3 dny na konci srpna nebo začátkem září. Minulý rok se festivalu zúčastnily známé hudební skupiny jak z Makedonie, tak i ze Srbska. Festival je ukončen karnevalem.

„Pivofest“ probíhá v Prilepu, je to město, které se nachází přibližně 150 km od hlavního města. Koná se v červenci a trvá 4 dny. Datum se mění, v roce 2015 proběhl od 16. 7. do 19.7. Festival navštěvují lidé z celé Makedonie, obzvláště o víkendu, protože festival vždy trvá od čtvrtka do neděle. Je zaměřen na pivo a každý rok se ho vypije velké množství. V Makedonii se samozřejmě pivo také vyrábí. Nejvýznamnější je pivo Skopsko, následované Zlaten Dab, Gorsko a Krali Marko, které se vyrábí právě v Prilepu. Tato akce je jedna z největších v oblasti gastronomie, protože kromě toho, že se vypije velké množství piva, konzumuje se také hodně makedonského jídla „skara“ a různé druhy opečených mas na roštu. Co se týká hudby, která nesmí na každém festivalu chybět, mají ji na starosti významné hudební skupiny. Více zde vystupují známí hudebníci nebo skupiny ze Srbska.

„Pivolend“ je pivní festival, který je organizován na začátku září v hlavním městě Skopje. V roce 2015 trval od 2. - 6. září a vystupovaly zde hudební skupiny všech žánrů. Návštěvníci mohli ochutnávat různá makedonská piva, ale také piva z jiných zemí jako např. pivo z Belgie. Novinkou bylo to, že kromě piva mohli lidé ochutnat poprvé na „Pivolendu“ pivní koktejl.

„Pastrmalijada“ je gastronomický festival, který se koná ve Štipu, protože právě toto město je známé výrobou pastrmajlii. Jedná se o těsto, které je prokládáno kousky masa. V roce 2015 se uskutečnil již 9. ročník festivalu. Koná se vždy několik dnů v září nebo v říjnu.

Festival „Veleška pitijada“ se ve městě Veles uskutečnil v roce 2015 již po dvanácté. Konal se tři dny od 9. do 11. října. Jako u každého hudebního festivalu produkci zajistila známá makedonská a srbská jména. Cílem tohoto festivalu je, aby se zachovala tradice a „pitu“ jako brand či symbol z Velesu. Pita je těsto ve více vrstvách, které je různě plněno masem, sýrem, zelím apod.

V Makedonii se samozřejmě koná ještě velké množství dalších zajímavých gastronomických festivalů, které jsou menšího rozsahu.

Příkladem může být festival pod názvem „Smokvijada“, který se tradičně koná v srpnu v makedonském městečku Gevgelija. Je to festival fíků, kde účastníci soutěží ve výrobě džemu z fíků. Festival má bohatý kulturní program a účastní se ho i soutěžící z jiných zemí např. z Řecka, Bulharska atd.

Tyto festivaly velmi napomáhají popularizaci národní gastronomie a kromě toho také napomáhají rozvoji gastronomického turismu v Makedonii.

5 SWOT ANALÝZA

V následující kapitole je zpracována SWOT analýza, která je v současné době velmi používaným marketingovým nástrojem, zejména když je zapotřebí analyzovat činitele v organizaci.

„SWOT analýza je rozšířenou metodou pro systémovou analýzu spočívající v porovnání silných a slabých stránek podniku s příležitostmi a hrozbami okolí.“¹⁵

Činitele můžeme rozdělit na vnitřní a vnější. Vnitřní dělíme na silné a slabé stránky a vnější rozdělujeme na hrozby a příležitosti.

Tato SWOT analýza je zaměřená na konkrétní destinaci a to na Vardarský region, který leží v centrální části Makedonie. Tento region je vybrán proto, že téžiště diplomové práce je zaměřeno na vinařství a právě tento region je největším výrobcem vín. Kromě toho se zde nachází oblast Tikveš, která je nejznámější vinařskou oblastí v zemi.

Analýza je zpracována na základě informací, které byly zjištěny z internetových stránek makedonských úřadů, ale také z vlastních zkušeností.

Silné stránky

- Centrální část státu
- Krásná příroda
- Region bohatý na vodní toky
- Protéká jím řeka Vardar
- Hodně slunečního svitu a právě proto se zde daří vinné révě
- Dobrá železniční doprava – trať vede až do Soluně
- Podél regionu vede hlavní dálniční síť E – 75
- Velké množství kulturních památek
- Úrodná zemědělská půda
- Region bohatý na vinnou révu
- Nachází se zde nejvýznamnější vinařská oblast Tikveš
- Největší koncentrace makedonských vinic
- Vinařské stezky

¹⁵ ČASTORÁL, Z. *Základy moderního managementu*. 1 vyd. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského, 2009. s. 144. ISBN 978-80-86723-76-1.

- Pestrá kuchyně a jedinečné pokrmy
- Zachovalá dlouholetá tradice a lidové zvyky
- Nízký počet albánského obyvatelstva

Slabé stránky

- Nízký počet ubytovacích zařízení
- Sezónní návštěvnost, největší návštěvnost je v létě, protože se jedná o tranzitní oblast
- Přetíženost silniční dopravy, zejména síť E – 75
- V létě je to nejteplejší region
- V regionu není letiště
- Nízká spolupráce s ostatními regiony
- Migrace mladých obyvatel do hlavního města

Příležitosti

- Zvyšuje se počet turistů, ale stále je to nepřetížený region
- Investice do zemědělství, zejména do vinařství
- Nové projekty a spolupráce expertů z různých zemí jako Itálie, Francie, kteří pomáhají při tvorbě nových produktů v rámci cestovního ruchu
- Tranzitní region mezi Řeckem a Srbskem
- Vytvoření nových pracovních míst jak v oblasti cestovního ruchu, tak i v jiných
- Velmi navštěvovaný region ze strany známých francouzských expertů, kteří pomáhají v oblasti vinařství

Hrozby

- Uprchlíci, kteří cestují právě přes Vardarský region se snahou dostat se do západních zemí
- Ekonomická krize může vést ke snížení počtu turistů
- Nedostatečná reklama jak o samotné zemi, tak i o regionu
- Nedostatek finančních prostředků pro financování regionu

Tabulka 2: SWOT analýza

<p>Silné stránky</p> <ul style="list-style-type: none"> • Centrální část státu • Krásná příroda • Vodní toky - Vardar • Dobrá železniční doprava • Hlavní dálniční síť E – 75 • Velké množství kulturních památek • Úrodná zemědělská půda • Region bohatý na vinnou révu • Oblast Tikveš • Vinařské stezky • Pestrá kuchyně • Tradice a lidové zvyky 	<p>Slabé stránky</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nízký počet ubytovacích zařízení • Sezónní návštěvnost • Přetíženost silniční dopravy • V regionu není letiště • Nízká spolupráce s ostatními regiony • Migrace
<p>Příležitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvyšuje se počet turistů • Investice • Nové projekty • Tranzitní region • Nová pracovní místa • Spolupráce se zahraničím 	<p>Hrozby</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uprchlíci • Ekonomická krize • Nedostatek finančních prostředků

Zdroj: autor práce, 2015

Ze SWOT analýzy vyplývá, že Vardarský region je oblast ležící v centrální části země, která svým návštěvníkům nabízí krásnou přírodu s mnoha kulturními památkami. Je to oblast zaměřená právě na vinařství a gastronomii, protože v tomto regionu je mnoho výrobců vín. S tím souvisí i další nabídka akcí, které se pořádají jak pro gurmány, tak i pro milovníky kvalitního vína. Můžeme říci, že tento region má i velmi dobrou polohu, protože právě tudy vede hlavní železniční a dálniční síť.

Stále se zvyšující počet turistů má jak pro region, tak i pro stát, velký význam, a z tohoto důvodu je nutné neustále vytvářet a připravovat nové projekty, které by do této oblasti přilákaly co nejvíc turistů.

Kromě toho je to region, který je nejnavštěvovanějším ze strany francouzských expertů, kteří pomáhají v oblasti vinařství, ale také spolupracují s makedonskými podnikateli a připravují nové produkty v rámci gastronomického cestovního ruchu.

Samozřejmě že i tento region má svoje slabé stránky a hrozby. Z pohledu cestovního ruchu je to region, ve kterém je návštěvnost sezónní a s tím souvisí i to, že je zde nedostatečný počet ubytovacích zařízení. Z toho pohledu je tedy nutné ke zvýšení návštěvnosti a počtu turistů zaměřit se na propagaci a reklamu nejen vlastního regionu, ale také okolních zemí.

V současné době můžeme říci, že největší hrozbou pro rozvoj turistického ruchu je stále se zvyšující příliv uprchlíků, kteří procházejí přes Makedonii a zejména přes Vardarský region se snahou dostat se do západních zemí. Byť je Makedonie jen tranzitní zemí, tak tento trend má na rozvoj turismu velmi neblahý dopad.

PRAKTICKÁ ČÁST

6 PŘÍPADOVÁ STUDIE VÝROBCŮ VÍN V MAKEDONII

V Makedonii je velké množství výrobců vín. V současné době jich je přibližně 80. Účelem této kapitoly je vybrat několik výrobců vína a prezentovat jak jejich dlouholetou historii, tak i široký sortiment produkce vín a následně také produkty zaměřené na cestovní ruch. Protože v této práci není možné všechny zmínit, tak je vybráno 5 výrobců. Kritéria, podle kterých byl proveden výběr, jsou zastoupení na trhu, kvalita produkovaných výrobků, image firmy a získaná ocenění.

6.1 „Tikveš“, „Stobi“, „Chateau Kamnik“, „Bovin“ a „Popova Kula“

Makedonie je země s dlouhou tradicí výroby vína, která se traduje již od dob římské říše. Výroba vína „Tikveš“, která pochází z roku 1885, byla založena podnikatelem Pano Velkovem, který je považován za nejstaršího výrobce.

První víno s nálepkou „Tikveš“ bylo vyrobeno v roce 1912. V této době zmíněná výrobní začala spolupracovat s řeckým výrobcem vína a tvrdého alkoholu „Metaxa“, který dostal licenci a tak mohl vyrábět tvrdý alkohol pod svým vlastním jménem.

V roce 1938 se začala zvyšovat výroba vína a tvrdého alkoholu a kromě toho se začínají vyrábět i nealkoholické nápoje. Výrobní se stává známou značkou a její výrobky se začínají prodávat v Srbsku, Albánii, Severním Řecku, Turecku a Egyptě.

V roce 1946 byl vydán zákon o nacionalizaci soukromého majetku. „Tikveš“ byl prodán a stal se státním podnikem.

V roce 1968 byl vytvořen agrokombinát „Tikveš“ a k dosavadnímu výrobnímu podniku bylo připojeno několik malých zemědělských podniků.

Jedno z nejvýznamnějších makedonských vín známé pod názvem „T'ga za jug“ bylo vyrobeno v roce 1973.

V roce 2003 byla výrobní odkoupena společností „M6“, která začala hodně investovat do modernizace výroby.

V roce 2008 byl podnik „Tikveš“ vyhlášen jedním z 30 nejinnovativnějších výroben vín na světě, a to na „Wine Innovation Forum“, které se konalo v Paříži. Kromě toho v roce 2010 nejznámější znalec vín Robert M. Parker ohodnotil makedonské červené víno „Bela Voda“ 94 body.

Tato výrobní dostala mnoho dalších ocenění na nejrůznějších veletrzích, kterých se zúčastnila. Vína z této výroby byla oficiálním „after party“ nápojem na společenské akci „London Fashion Week 2010“.

Pro milovníky vína tato výrobní nabízí prohlídku vinných sklepů a také degustaci vín. Kromě toho je v areálu podniku k dispozici restaurace, což znamená, že praví gurmáni mohou ochutnat kromě dobrých vín i vynikající makedonskou kuchyni.

Dalším výrobcem vína je podnik „Stobi“, který se nachází v obci Gradsko a je to jeden z nejnovějších a nejmodernějších podniků. Vinná réva je vysazena přibližně na 600 hektarech. Pěstují se bílé odrůdy jako Žilavka, Županka, Rkaciteli, Ryzlink rýnský, Ryzlink italský, Chardonnay, Muškát Ottonel, ale také červené odrůdy, mezi které patří Pinot noir, Vranec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz, Petit Vidure apod.

Aby si podnik udržel svoje dobré jméno a také image velmi dobře prodejného vína, je nutné využívat ve výrobním procesu nejnovější italské a německé technologie. Kromě toho podnik pracuje podle zavedených evropských standardů.

Podnik ročně vyprodukuje 4,5 miliony litrů kvalitního vína, které je rozděleno do 4 kategorií a to Premium, Elite, Classic a Tradiční.

Výrobní „Stobi“ také organizuje výlety za vínem, aby se návštěvníci mohli lépe seznámit jak s podnikem, tak s vínem a dějinami tohoto regionu. K dispozici mají průvodce, kteří návštěvníky seznamují s technologií, správnou konzumací vína a tradicí. V nabídce jsou zahrnuty 3 druhy vinných zájezdů.

Nejkratší je „Stobi vinný zájezd“, který trvá 90 minut a během prohlídky vinařství, kterou vede odborný průvodce, má návštěvník možnost degustovat 4 druhy vín spolu s malým občerstvením.

Dalším typem zájezdu je „Stobi enogastronomický zájezd“, který trvá 120 minut. Od prvního typu se liší tím, že nabídka občerstvení je větší, resp. nabídka se skládá ze salátu, hlavního jídla a dezertu.

Posledním typem je „Stobi kulturní zájezd“, který trvá 240 minut a kromě degustace vín a ochutnávky makedonské kuchyně nabízí i prohlídku antického města Stobi, které se nachází v blízkosti podniku.

„Chateau Kamnik“ je moderní podnik, který začal s produkcí vína v roce 2004, a doposud se mu podařilo získat všechna možná ocenění za kvalitu vyráběných vín.

Nejdřív se v omezeném množství vyrábělo pouze víno Cabernet Sauvignon, které bylo prodáváno jenom v restauraci „Chanters Lodž“, ale postupem času začal podnik expandovat i do dalších regionů a měst. Restaurace a podnik „Chateau Kamnik“ je ve vlastnictví jediného majitele.

V roce 2005 byl sortiment rozšířen o další druhy vína, a to Chardonay a Merlot.

Podnik je postaven na kopci mezi vinicemi v podobě hradu, ze kterého je krásný výhled na hlavní město Skopje. Výrobní kapacita podniku je 75 000 litrů vína, ale zatím vyrábí pouze polovinu své kapacity.

Tento podnik je považován za nejprestižnější v Makedonii. Milovníci vína si kromě dobrých vín mohou užívat také velmi příjemné atmosféry v restauraci, která nabízí velké množství specialit ze zvěřiny.

Jsou zde nabízena tato vína: bílé víno (Chardonay - více druhů, Temjanika, Souvignon Blanc), růžové víno (Nebiol, Sira, Cabernet Sauvignon) a červené víno (Merlo, Sira, Vranec atd.).

„Bovin“ je dalším z výrobců. Je to první soukromé vinařství v Makedonii, které bylo založeno v roce 1998. Kapacita a produkce tohoto podniku je milion litrů vína ročně. V dnešní době pěstují vinnou révu na 60 hektarech a další hrozny, které potřebují ke své výrobě, kupují od subdodavatelů, se kterými spolupracují dlouhá léta.

Tento podnik nabízí také degustaci vín ve svém vinném sklípku. Aby návštěvníci mohli trávit delší dobu v tomto krásném regionu, který je proslulý chutnými víny a makedonským jídlem, tak bylo v restauraci vybudováno několik apartmánů s výhledem na bazén a vinice.

„Bovin“ má ve své nabídce 34 druhů vín, makedonskou rakiji a višňovku.

Podnik „Popova Kula“ se nachází v blízkosti města Demir Kapija v jižní části země. Podnik je greenfield investice ve vlastnictví pana Jordana Trajkova. Kromě výroby vína a vinných sklípků má k dispozici také hotel, kde je možné přenocovat a strávit zde více dnů. Pro gurmány je otevřena restaurace, ve které návštěvníci mají možnost najít mnoho různých specialit z vyhlášené makedonské kuchyně. Novinkou tohoto vinařství je to, že zde byla kromě výroby a hotelu postavena a otevřena konferenční hala.

Podnik dostal svoje jméno „Popova Kula“ podle staré věže vysoké sedm metrů, která kdysi sloužila jako hlavní kontrolní stanoviště staré římské cesty. Cesta procházela v blízkosti tohoto místa a i po jejím zničení si lidé stále pamatují historický název tohoto místa – Popova Kula.

Vinná réva je zde vysazena na 21 hektarech a produkce vína se pohybuje mezi 100 000 a 150 000 litry. Podnik zatím nedosahuje své plné kapacity, neboť ta se pohybuje okolo 650 000 litrů ročně.

Vína tohoto vinařství jsou dostupná ve větších supermarketech, specializovaných prodejnách na víno a alkohol, ale i v lepších restauracích v Makedonii.

Toto kvalitní víno nezůstává pouze na domácím trhu, protože velké množství, skoro dvě třetiny z celkové produkce, se vyváží hlavně do Belgie, Bosny, Česka, Německa, Holandska, Polska, Srbska, Švýcarska, Hongkongu, Spojených států a Austrálie.

Vína jsou rozdělena do 5 skupin a to Klasik (bílé, bílé polosladké a červené), Demir Kapija (bílé, růžové a červené), Rezerva (červené), Stanušina (růžové a červené) a Perfect Choice (červené).

Všechny tyto značky jsou hodně známé jak v Makedonii, tak i mimo ni. Mnoho z těchto vín se vyváží, což znamená, že lidé v různých zemích je mají možnost ochutnat a tak se s nimi seznámit.

Co se týká kvality a ocenění, všechny podniky vyrábí vína podle evropských standardů a k tomu využívají nejnovější technologie. Každoročně se podniky zúčastňují různých veletrhů a soutěží, kde pravidelně dostávají ocenění. Pokud by se měla v této diplomové práci zmínit všechna získaná ocenění, tak bychom se dostali na 100 stran, protože každý rok některý z výše zmíněných podniků obdržel cenu.

Kromě zaměření na zvýšení turistického ruchu a prezentaci makedonského vína, jsou v nabídce různé vinařské zájezdy, které provází kvalifikovaný průvodce. Většina vinařství má vlastní vinné sklepy či restaurace, kde mohou návštěvníci ochutnat vína spolu s různými specialitami makedonské kuchyně. Pro milovníky dobrého jídla a vína jsou k dispozici také hotely, kde mohou trávit více dnů a užívat si krás Makedonie.

7 ANALÝZA NABÍDKY GASTRONOMICKÝCH ZÁJEZDŮ ČESKÝCH CESTOVNÍCH KANCELÁŘÍ A AGENTUR

Součástí této kapitoly a zároveň i praktické části diplomové práce je analýza nabídky českých cestovních kanceláří a agentur. Autorka konkrétně analyzovala, jaká je nabídka gastronomických zájezdů jak do Makedonie, tak i do jiných zemí.

Autorka osobně navštívila cestovní kanceláře v hlavním městě Praze, ale vzhledem k tomu, že se nepodařilo získat potřebné množství informací, tak byla analyzovaná i nabídka těch internetových kanceláří, které nabízejí gastronomické zájezdy.

Osobně byly navštíveny pobočky těchto kanceláří: Exim, Bluestyle, Alexandria, Firo Tour a Čedok. Cestovní kanceláře Exim, BlueStyle, Firo Tour a Čedok nemají ve své nabídce žádné gastronomické zájezdy. Ostatní cestovní kanceláře a agentury, které jsou uvedeny v následujícím textu, nabízí sice gastronomické zájezdy do různých destinací, ale ani jedna z nich ve své nabídce nemá zájezd do Makedonie, který by byl zaměřen na poznávání makedonské gastronomie. Z tohoto důvodu je analyzován jenom zlomek toho, co cestovní kanceláře nabízejí v oblasti gastronomických zájezdů do ostatních zemí. Protože doposud není nabízen žádný gastronomický zájezd do Makedonie, mohou tak nabízené zájezdy do ostatních destinací posloužit jako inspirace a návrh pro vytvoření zájezdu do Makedonie.

7.1 Cestovní kancelář Alexandria, cestovní kancelář Geops a cestovní kancelář Mayer a Crocus

Cestovní kancelář Alexandria, která na českém trhu působí od roku 1993, je považována za jednu z největších kanceláří v České republice. Nabízí zájezdy do různých zemí jak v Evropě, tak i do ostatních částí světa. V Evropě nabízí zájezdy do Bulharska, Španělska, Chorvatska, Malty, Řecka, Itálie, Maďarska, Rakouska atd. Tato kancelář se může pochlubit tím, že na českém trhu působí jako největší cestovní kancelář nabízející zájezdy do destinace Bulharska.

Kromě evropských destinací nabízí také zájezdy do vzdálenějších zemí, jako jsou např. Kuba, Thajsko, Maledivy, Srí Lanka atd.

Do široké nabídky cestovní kanceláře Alexandrie rozhodně patří také nabídka zaoceánské plavby či lyžařských pobytů.

Cestovní kancelář spolupracuje se zodpovědnými a prověřenými partnery např. leteckou společností Travel Service, ale dopravu zajišťují i jiné letecké společnosti.

Cílem cestovní kanceláře je maximální snaha o spokojenost turistů a proto, aby toho docílili, otevírají nové pobočky, které se zaměřují nejen na rozšiřování nabídky, ale také na udržení co možná nejnižší ceny.

CK Alexandria má ve své nabídce tematické zájezdy do Bulharska. Lze cestovat nejen k moři, ale také za houbařením nebo cestovat za vínem. Oba zájezdy se konají v průběhu měsíce září. První projekt je zaměřen na houbaření, což znamená, že turisté mají možnost se seznámit s pohořím Strandža, chodit po lesích a sbírat rozličné houby, ovšem nejlépe jen ty jedlé.

Druhý projekt je věnován vínu a cestovní kancelář nabízí možnost navštívit městečko Pomorie, kde zavítáme do vinného sklípku a samozřejmě nesmí chybět oblíbená degustace vín.

Cestovní kancelář Geops, sídlící v Praze, působí ve svém oboru dvacet pět let. Zaměřuje se na poznávací zájezdy, které nabízí nejen v Evropě, ale také do ostatních světových destinací.

Geops připravuje specializované zájezdy jak za gastronomickými zážitky, tak i za vínem a to do zemí jako jsou Francie, Itálie, Maďarsko, Německo, Slovinsko a Portugalsko. Ve Francii můžeme zavítat do Alsaska, Burgundska a Bordeaux. Nabídka je pestrá a cestovní kancelář nabízí mnoho zájezdů do každé ze zemí, o kterých jsme se již zmínili. Proto bude analyzován pouze jeden zájezd do každé destinace.

Velmi zajímavým zájezdem je zájezd do Alsaska a Černého lesa ve Francii. Délka zájezdu je 5 dnů a turisté mají možnost poznat nejnavštěvovanější hrad Alsaska Haut – Koenigsbourg, vinařské městečko Riquewihr, nejvyšší horu Alsaska Grand Ballon a kromě toho mohou ochutnat alsaská vína, navštíví různé sýrárny a také muzeum likérů.

Doprava je autobusová, ubytování hotelového typu zahrnuje nocleh se snídaní.

Co se týká Itálie, tak v nabídce jsou k dispozici různé zájezdy do Toskánska, kde se turisté seznámí s jeho krásami, ale také budou mít možnost ochutnat místní speciality a vína. Jeden ze zájezdů je zájezd do Umbrie a Toskánska, v rámci kterého mají turisté možnost poznat kulturu městečka Cortona, Perugia, Orvieto atd. Kromě toho se účastníci zájezdu mohou podívat na festival čokolády Eurochocolat v Perugii, následně ochutnají různá italská vína, která jsou známá po celém světě nebo se mohou podívat do muzeí vín či sklepů, kde se v minulosti lisoval olivový olej.

Doprava je také autobusová, a to klimatizovaným autobusem. Ubytování je zajištěno v hotelu, kde se klienti také stravují. Během pobytu je to formou 3 kontinentálních snídaní a 2 večeří.

Do zemí sousedících s Českou republikou, např. do Maďarska a Německa jsou nabízeny krátkodobé zájezdy, kde je možné zavítat např. do Jižního Maďarska do termálních koupelí nebo další možností je poznat chuť klobás. V poslední době jsou také velmi populární zájezdy v době adventu, při kterých účastníci navštíví Advent v Drážďanech a zúčastní se tradičního festivalu štol.

Mezi další zájezdy, které určitě upoutají pozornost milovníků cestování spojené jak s poznáváním krás dané země, tak i se zaměřením na gastronomii, je zájezd do slovinských a italských jeskyní. Kromě jeskyně Grotta Gigante a Škocjanská jama mohou turisté navštívit teplé koupele v areálu Mořský park Laguna nebo přímo mořské lázně. Aby zájezd dostal celé nabídky, tak určitě nebude chybět cesta za vínem do údolí Vipavy, kde je kromě vína možné ochutnat místní speciality či borůvkovici.

Celý zájezd je koncipován jako šestidenní autobusový zájezd s ubytováním ve tříhvězdičkovém hotelu a stravováním v podobě polopenze.

Pro ty, kteří mají rádi teplo a chtějí navštívit teplé kraje, jsou nabízeny zájezdy do Portugalska, konkrétně do Lisabonu. Zde se nabízí možnost podívat se na mnoho kulturních památek, či relaxovat na plážích Atlantiku. O tom, že Portugalsko je známé vínem, se mohou návštěvníci sami přesvědčit, protože do programu tohoto zájezdu jsou zařazeny ochutnávky portugalských vín a místních specialit. Součástí zájezdu je také fakultativní výlet do městečka, které je proslulé výrobou portského vína, a to do města Porto. Zde je možné ochutnat různá vína v kombinaci s grilovanými čerstvými rybami.

Zájezd je opět koncipován jako šestidenní letecký zájezd s ubytováním v hotelu, který se nachází v centru Lisabonu. Ubytování zahrnuje nocleh se snídaní.

Cestovní kancelář Mayer a Crocus úspěšně působí na českém trhu již dvacet čtyři let a nabízí poznávací zájezdy do různých zemí světa.

CK Mayer nabízí poznávací zájezdy, které nejsou zaměřené pouze na návštěvu katedrál, památek, hradů a zámku, ale je možné se jejich prostřednictvím seznámit s francouzskou gastronomií, která je proslulá po celém světě. Do Francie nabízí dva typy zájezdů. Prvním z nich je zájezd s názvem Francií za vínem, gastronomií a přírodou - od Bordeaux po Lyon, a druhým je Burgundsko, Champagne, víno a katedrály.

První zájezd je devítidenní, ve kterém se turisté mají možnost seznámit s krásami měst jako Bourges, Boudeaux, Saint-Emilion a dalšími městečky, které nabízejí mnoho přírodních a turistických zajímavostí. Kromě návštěv různých archeologických vykopávek, katedrál a kostelů mohou účastníci zájezdu ochutnávat vyhlášená francouzská vína či různé speciality jako jsou kozí sýry, husí játra apod.

Druhý zájezd je spojen s turistikou, gastronomickými lahůdkami a vínem. Turisté mají možnost ochutnat nejen burgundské víno, ale i šampaňské víno a pro gurmány jsou připraveny ochutnávky francouzských specialit. Jedná se o sedmidenní zájezd s návštěvou měst jako Besancon, Dijon, Belfort apod., kde se turisté seznámí s francouzskou kulturou a mohou navštívit historické katedrály, paláce, ale také mají možnost se podívat na přírodní krásy této oblasti, jako jsou skalní útvary, vodopády či horské obce. Ti, kteří milují dobré víno či jídlo, tak poznají vinařskou oblast Cote – d'Or, kde se nachází muzeum burgundského vína nebo oblast Troyes, které je považováno za kraj šampaňského vína.

7.2 Internetové stránky

7.2.1 Cestovní agentura David Klaus Travel service a cestovní agentura Pivo a víno.cz

David Klaus Travel service je cestovní agentura, která je zaměřená na prodej online zájezdů. Specializuje se na alpské země, ale kromě toho se agentura zaměřuje na prodej zájezdů do celého světa a na zajištění kvalitních průvodcovských služeb. Dále je také jejím prostřednictvím možné zajistit ubytování při konání různých akcí jak pro firemní zákazníky, organizace, školy, tak pro širokou veřejnost.

Spolupracují i s dalšími servery jako např. booking.com nebo Letuška, ale také s těmi cestovními kancelářemi, které mají dobré jméno a jsou důvěryhodné v oblasti poskytování služeb cestovního ruchu, jako jsou např. CK Mundo, CK Sunny Travel atd. Ve své nabídce mají rozdělené zájezdy do dvou kategorií a to na zájezdy za gastronomií a zájezdy za vínem. Za gastronomií i vínem se klienti mohou vydat do Toskánska nebo do Holandska na kole a lodí, v rámci kterých navštíví vyhlášené sýrové trhy.

Co se týká zájezdu do Holandska, tak si účastníci mohou užít plavbu lodí po kanálech nejhezčími holandskými městy. Ubytování i stravování je zajištěno na lodi, kde se podává tradiční nizozemská kuchyně. Cena zájezdu se pohybuje od 11 000 Kč za sedm nocí na lodi s plnou penzí, ale dopravu do Holandska si účastníci musí zajistit sami. Nedostatkem tohoto zájezdu je to, že je určen jen pro skupiny nebo pro firemní zákazníky.

Tato cestovní agentura nabízí i zájezdy za vínem do Itálie, Francie, Švýcarska, Gruzie, Rakouska nebo i do Česka. Zájezdy jsou nabízeny v různých formách, buď čistě odborné pro znalce vína, nebo cyklistické. Za vínem se zájemci mohou vydat také do jižního Tyrolska a na kole kolem Branty. Jedná se o sedmidenní zájezd zaměřený na ochutnávku vín s odborným výkladem, návštěvou vinařských oblastí a vinařské cyklostezky v údolí Strada del Vino. Ochutnávka vín probíhá ve středověkých sklepech či v kláštorech, kde se podává klášterní víno. Také tento zájezd je určen pro ucelené skupiny nebo sportovní skupiny.

Cestovní agentura Pivo a víno.cz byla založena v roce 2012. Spolupracuje s nejlepšími cestovními kancelářemi a ubytovacími středisky. Ve své nabídce má produkty, které jsou zaměřeny na gastronomický cestovní ruch, hlavně na pivní a vinařský cestovní ruch. Zájezdy jsou spojené jak s ochutnávku vín či jídel, tak i s pěší turistikou, cykloturistikou či s návštěvou různých měst a jejich historických památek. Ve své nabídce mají zájezdy do Francie, Maďarska či Itálie, které jsou podobné jako v předchozích cestovních kancelářích nebo agenturách. Při analýze nabídky této cestovní agentury autorku nejvíce zaujaly zájezdy do Malajsie, Singapuru, Kalifornie či Izraele.

Co se týká Francie, tak tato cestovní agentura nabízí mimo jiné zájezd do Paříže. Jedná se o čtyřdenní autobusový zájezd, v rámci kterého se turisté prostřednictvím průvodce seznámí s krásami francouzské metropole. Kromě toho budou mít účastníci možnost navštívit vyhlášené francouzské kavárničky a restaurace, kde mohou ochutnat různé speciality nebo francouzská vína.

Další destinací pro milovníky cestování je jižní Maďarsko. V tomto případě se také jedná o autobusový zájezd v trvání šesti říjnových dnů. Ubytování včetně snídaně je zajištěno v hotelu a cena tohoto zájezdu se pohybuje od 7 000 Kč. Zájezd je zaměřený na pobyt v lázních Oroshaza, kde účastníci mohou relaxovat v termálním bazénu. Kromě relaxace mohou s průvodcem navštívit města jako Kecskemet, Bekes či Gyula.

Součástí zájezdu je návštěva největší slavnosti klobás na světě, které se koná ve městě Bénéscsaba, neboť toto město je považováno za klobásovou metropoli Maďarska. Kromě klobás v městě Bekes účastníci dále navštíví palírnu a následně ve městě Gyula navštíví cukrárnu, která je stará již 200 let, jak dokládají dochované záznamy.

Velmi zajímavý a poutavý je zájezd do Malajsie. Jedná se o týdenní letecký zájezd. Je připravena návštěva míst Kuala Lumpur, ostrov Penang, Singapur a Melaka, kde milovníci cestování budou užívat krásy těchto velkoměst. Seznámí se s nejvyššími mrakodrapy světa v Kuala Lumpur, navštíví různé buddhistické chrámy a také botanickou zahradu v Singapuru. Tento zájezd není rozhodně určen jen pro ty, kteří se zajímají o kulturu, ale i pro gurmány, kteří právě v rámci tohoto zájezdu ochutnají asijskou kuchyni. V každém městě mají možnost ochutnat místní speciality, čínská čtvrť v Kuala Lumpuru voní smaženými nudlemi a Penang zase voní zdejším vyhlášeným kari. V Singapuru si gurmáni mohou pochutnat na mořských plodech.

Gurmánský zájezd končí v Melace, která je proslavená kuchyní známou jako baba-nyonya. Je to mix čínské a malajské kuchyně, do které patří různé voňavé omáčky kořeněné zázvorem a která je ochucená kokosovým mlékem. Cena zájezdu je od 50 000 Kč a zahrnuje letenky, 4x nocleh se snídaní, 5x večeři zaměřenou na místní speciality, vstupné a průvodce. Termín zájezdu je na začátku ledna a k jeho uskutečnění je nutná účast minimálně 6 osob.

Dalším nabízeným zájezdem je cesta za světovým vinařstvím, kde se turisté vydají na cestu do Kalifornie. Kalifornie je považována za čtvrtého největšího producenta vína na světě, neboť zde můžeme najít přes 1 200 vinařství, což znamená, že milovníci vína budou mít opravdu co poznávat. Jedná se o jedenáctidenní letecký zájezd, při kterém účastníci navštíví světově známá města jako Los Angeles, San Francisco a turistické zajímavosti jako Hollywood, Ice Valley, NP Yosemite atd. Naopak pro ty, kteří opravdu cestují pouze za poznáním a ochutnávkou vín, je připravena účast na deseti degustacích, které se uskuteční v krásné oblasti jako San Luis Obispo, Sonoma Country nebo Napa Valley, která je známá produkcí nejslavnějších vín. Kromě těchto oblastí je možné navštívit i jiná místa jako South Central Coast a North Central Coast, kde kromě degustace vín mohou gurmáni ochutnat různé místní speciality.

Cena zájezdu je od 77 000 Kč a zahrnuje letenky, ubytování, dopravu autokarem, 10 vinných degustací, 5 obědů, vstupné do národního parku a průvodce.

Posledním zájezdem, který určitě zaujme každého, kdo rád cestuje a poznává nová města a kultury, je zájezd do Izraele. Když se řekne Izrael, tak každého z nás hned napadne to, že se jedná o velmi nábožensky zaměřenou zemi s rozsáhlou historií.

Jedná se o osmidenní zájezd, kde první tři dny návštěvníci poznávají Jerusalem, projdou se Getsemanskou zahradou, údolím Kidron, navštíví kostel svaté Anny, Křížovou cestu atd. Po krásných procházkách se v odpoledních hodinách začíná s ochutnávkou izraelských vín, a to ve vinařství Tzora v srdci Judských hor nebo ve vinařství Yatir, jehož vinice se rozkládají v severovýchodní části Negevské pouště.

Čtvrtý den je věnován návštěvě Galilejského jezera, dále města Capernauma, kde je prohlídka synagogy a Mount Beatitudes. Pátý den je zaměřen jak na kulturu, tak i na poznávání vín. Plánovaná je také návštěva jednoho z nejznámějších izraelských vinařství Chateau Golan, které produkuje více než milion lahví za rok. Pak následuje prohlídka historického města Akko.

Šestý a sedmý den je věnován návštěvě měst Nazaret, Haifa, Jaffa a Tel Aviv, kde účastníci mohou vidět baziliku zvěstování Panny Marie, terasovité zahrady či si mohou projít jednu z nejdražších ulic Tel Avivu, a to Rothschild Boulevard. Samozřejmě nebude chybět ochutnávka vín z vinařství Amphorae, kde je kromě vína připravena ochutnávka oliv a různých kozích sýrů. Celé putování za vínem a kulturou je zakončeno v Jaffe a to večerí ve vyhlášené rybí restauraci. Cena zájezdu se pohybuje od 56 000 Kč a zahrnuje letenky, sedm noclehů, průvodce a vstupné.

Z provedené analýzy vyplývá, že existuje celá řada zájezdů, které jsou zaměřené na gastronomický cestovní ruch. Skoro ve všech zájezdech je v nabídce ochutnávka vín či jídel, které jsou spojené s poznáváním navštívených míst a to zejména jeho kulturních památek a přírodních zajímavostí.

Z průzkumu dále vyplynulo, že nejvíce jsou nabízeny zájezdy do Francie, která je známá dobrými víny a specialitami jako jsou sýry i francouzskými makronkami. Další velmi oblíbenou destinací je Maďarsko, kde se výborně propojuje nabídka ochutnávkou maďarských klobás s relaxací v termálních koupelích nebo pobyty v Itálii, zejména v Toskánsku, které se mohou pochlubit tím, že se pod toskánským sluncem pěstují nejlepší odrůdy hroznových vín, ze kterých se vyrábí známá italská vína, která můžeme najít po celém světě.

Velmi málo cestovních kanceláří nabízí zájezdy do vzdálených destinací jako je např. USA, Izrael či Malajsie. Do těchto destinací nabízí zájezdy pouze cestovní agentura pivo a vino.cz, která se zaměřuje přímo na gastronomický cestovní ruch.

Z analýzy také vyplívá, že více zájezdů je nabízeno přes internet – na internetových portálech. V kamenných pobočkách bylo zjištěno velmi málo informací a ze všech navštívených kanceláří pouze jedna nabízí zájezdy gastronomického typu. Většina cestovních kanceláří či agentur je zaměřena na poznávací a pobytové zájezdy, při kterých klienti mohou poznávat přírodní krásy daného území, jeho historii, případně si prostě jen odpočnou na pobřeží.

Cílem analýzy bylo zjistit, zda cestovní kanceláře nebo cestovní agentury nabízejí také zájezdy do Makedonie, ale podle zpracovaných výsledků je zřejmé, že do této země nejsou nabízeny žádné gastronomické zájezdy.

Malé množství cestovních kanceláří nabízí zájezdy do Makedonie. Jedná se pouze o nabídku poznávacích zájezdů, při kterých se klienti mohou seznámit s přírodními krásami této země, zejména s národními parky nebo také s její dlouhou historií.

Velmi překvapující je fakt, že ani jedna cestovní kancelář neměla zájem připravit a nabídnout zájezd do některé z balkánských zemí. Balkánský poloostrov je území, kde se mísí různé kultury a tradice. Každá země má svoji jedinečnost a liší se od ostatních.

Právě Makedonie je zemí, ve které je hodně slunečního svitu, má výborné podmínky pro pěstování vinné révy a je známá svou výrobou vín. Kromě toho má vyhlášená makedonská kuchyně dlouhou tradici, a to ještě z dob otomanské říše. Proto je známá nejen na Balkáně, ale také v ostatních i vzdálených zemích.

Atmosféra při konzumaci dobrého makedonského vína a tradičních pokrmů je vždy zpříjemněna makedonskou hudbou. Proto by se, podle názoru autorky, měly cestovní kanceláře také zaměřit na země jako je např. Makedonie a nabízet zájezdy i do těchto zemí, které ještě nejsou zařazené mezi významné oblasti cestovního ruchu.

Určitě by lidé uvítali změnu v nabídkách a rádi by navštívili nové destinace, které ještě nejsou tak marketingově zpracované jako ostatní světově známé země, kterými jsou Itálie, Francie atd. To jsou země, které už mají svoji image na trhu a lidem jsou již dobře známé. I když je Makedonie malá země a ještě o ní není tak velký zájem, má potenciál a může nabídnout různé zajímavosti pro každou věkovou skupinu, neboť zde je možné cestovat jak za kulturou, přírodou, tak i za gastronomií.

8 DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

Následující kapitola je zaměřena na vyhodnocení dotazníkového šetření. Snahou bylo získání co nejvíce informací, a proto byl dotazník zveřejněn na internetových stránkách Survio.com. Jedná se o stránky, které jsou přímo zaměřeny na vytváření dotazníků. Odezva na dotazníkové šetření prostřednictvím internetu nebyla příliš úspěšná, protože tímto způsobem odpovědělo jen nepatrné množství lidí. Z tohoto důvodu se autorka zaměřila na osobní dotazování. Dotazování trvalo dva měsíce a za tuto krátkou dobu byly soustředěny odpovědi od 200 respondentů. Největší podíl odpovědí tvoří odpovědi získané z osobního dotazování autorky.

Dotazník, který byl anonymní, měl 14 otázek a 3 podotázky. Většina otázek byla zaškrťávacích, kde měl respondent několik možností, ze kterých bylo možné odpověď vybrat. Kromě tohoto typu dotazů se v dotazníku objevily otázky tzv. otevřené, kde respondent mohl napsat vlastní názor nebo zkušenost. Na samém začátku dotazníkového šetření byli respondenti mile osloveni a bylo jim vysvětleno, k čemu bude dotazník sloužit. Bylo zdůrazněno, že dotazník je anonymní a jeho vyplnění zabere pouze několik minut času. První 3 otázky z dotazníku jsou obecné - zaměřené na gastronomický cestovní ruch, a to zejména na to, zda dotazovaní o tomto druhu cestovního ruchu slyšeli nebo zda již měli možnost navštívit akce podobného typu. Další 4 otázky byly kladeny tak, aby se zjistilo povědomí Čechů o makedonské gastronomii, zejména na to, co o ní vědí, zda již ochutnali makedonská jídla nebo zda navštívili nějakou makedonskou restauraci v České republice. Záměrem 6 až 10 otázky bylo zjistit povědomí o makedonském vinařství, zda lidé mají zájem ochutnat makedonská vína nebo zda je už někdy ochutnali, jestli znají nějaký makedonský brand a jak vnímají propagaci makedonských vín v České republice. Z posledních 4 otázek byly zjišťovány osobní informace respondentů, resp. jejich věk, vzdělání, pohlaví a povolání.

Záměrem dotazníkového šetření bylo zjistit povědomí českých obyvatel o makedonské gastronomii a vinařství, a proto byly dotazovány osoby starší 18 let, které mají zákonné právo pít alkoholické nápoje, mezi které patří také víno.

Na konci dotazníku bylo respondentům poděkováno za vyplnění dotazníku a za čas, který s ním strávili a kromě toho ti, kteří projeví zájem o výsledek šetření, mohli nechat svoji e-mailovou adresu, na kterou bylo možné výsledky zaslat.

8.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření

V následující podkapitole jsou stanoveny 3 hypotézy. Potvrzení či vyvrácení jednotlivých hypotéz bylo zpracováno na základě výsledků dotazníkového průzkumu.

8.1.1 Hypotéza č. 1: 50 % a více respondentů navštívilo pivní festival

Hypotézu můžeme vyvrátit na základě druhé otázky a její podotázky. Druhá otázka z dotazníku byla zaměřená na to, zda respondent navštívil nějakou gastronomickou akci a v případně kladné odpovědi následovala podotázka, o jaký typ gastronomické akce se jednalo. Více než 50 % respondentů se vyjádřilo v tom smyslu, že nespécifikovanou gastronomickou akci již navštívili. Protože byli dotazováni čeští občané, byla hypotéza stanovena právě takto, protože je známo, že české obyvatelstvo pije hodně piva. Hypotéza byla ovšem vyvrácena, protože z dotazníků vyplynulo, že nejvíce respondentů, kolem 53 %, navštívilo různé akce, které byly spojené s jídlem. Z vyhodnocení vyplývá, že na druhém místě se umístila návštěva pivních festivalů. Počet respondentů, kteří vybrali tuto odpověď, bylo 23 %. Hned po pivních festivalech jsou nejvíce navštěvovaná vinobraní, neboť z odpovědí vyplývá, že 21 % z respondentů navštívilo tento druh akcí. Zbytek respondentů, vyjádřený 3 %, ve svých odpovědích zmínili návštěvu jiné gastronomické akce. Respondenti měli možnost napsat, o jakou akci se jednalo. Mezi odpověďmi byly akce spojené např. s čokoládou, čokoládový festival a také burger festival.

8.1.2 Hypotéza č. 2: 50 % a více respondentů neochutnalo makedonská jídla

Na hypotézu můžeme odpovědět pomocí výsledků čtyř otázek z dotazníku, které jsou zaměřené na makedonskou gastronomii. Otázky se týkají představ českého obyvatelstva o makedonských jídlech, resp. otázkou, zda ví, čím je makedonská gastronomie typická, zda ochutnali makedonská jídla nebo zda navštívili makedonské restaurace v České republice. Co se týká povědomí o makedonské gastronomii, tak můžeme říci, že skoro každý respondent si spojuje makedonskou gastronomii s pokrmy, které jsou charakteristické zastoupením velkého množství zeleniny, masa a ryb.

Ti, kteří už nějaký makedonský pokrm ochutnali, říkají, že jídla mají výraznou chuť.

Další z respondentů, kteří už Makedonii navštívili, se shodli na tom, že makedonský stůl je vždy plný jídel. Dalo by se říci, že jídlem přetéká.

Hypotézu můžeme tedy potvrdit, protože z dotazníkového průzkumu vyplývá, že 55 % respondentů doposud neochutnalo žádné makedonské jídlo a v navazující otázce potvrdili také malou návštěvnost makedonských restaurací v České republice. Kolem 80 % respondentů se vyjádřilo záporně.

Ze shrnutí vyplývá, že na jednu stranu je zde velký počet respondentů, kteří nikdy v životě neochutnali makedonské jídlo, ale na druhou stranu mají představu o tom, jak makedonská gastronomie vypadá, resp. jaká je její skladba a především z čeho se makedonské pokrmy vaří.

8.1.3 Hypotéza č. 3: 50 % a více respondentů si nespojuje Makedonii s vinařstvím

Otázky z třetí části dotazníku jsou zaměřené právě na makedonské vinařství, resp. na to, zda si respondent spojuje Makedonii s vinařstvím, zda již měl možnost makedonské víno ochutnat, nebo také na to, zda si myslí, že by se makedonské vinařství a gastronomie měly v České republice více propagovat. Zde je možné říci, že je to velmi důležitá otázka, protože dává obraz toho, jaký je zájem českého obyvatelstva o zájezdy do Makedonie.

Více než polovina respondentů, tedy přesně 57 %, se vyjádřila, že slyšela o makedonském vinařství. Velmi zajímavý je také výsledek, kdy 55 % respondentů si myslí, že Makedonie má kvalitní vína. Na otázku zaměřenou na kvalitu makedonských vín se velké množství respondentů, a to 35 %, vyjádřilo, že neví a pouze 10 % respondentů odpovědělo, že Makedonie nemá kvalitní vína.

Další otázka byla pro ty z respondentů, kteří měli možnost ochutnat makedonská vína. Zde se měli možnost vyjádřit, jaký brand ochutnali. Z odpovědí je zřejmé, že mezi nejznámější brand patří Tikveš a respondenti ochutnali nejvíce vína z tohoto brandu. Pak následovala vína od výrobců Skovin a Popova Kula.

Velmi zajímavý výsledek je na otázku ohledně propagace makedonských vinařství a gastronomie v České republice. Zde se 63 % dotazovaných vyjádřilo kladně a myslí si, že je zapotřebí ještě více propagovat jak makedonské víno, tak i její kuchyni. Ostatní respondenti, a to 20 %, si nejsou jistí nebo neví, zda je to zapotřebí a pouze 17 % se vyjádřilo záporně.

Po shrnutí všech výše uvedených poznatků můžeme říci, že je možné hypotézu vyvrátit, protože české obyvatelstvo má povědomí o makedonském vinařství a mnoho respondentů si také myslí, že Makedonie má kvalitní vína. Kromě toho je možné konstatovat, že Češi mají zájem o makedonská vína a myslí si, že je zapotřebí více propagovat makedonské vinařství v České republice.

9 NÁVRH ZÁJEZDŮ

V následující kapitole jsou navrženy zájezdy na základě výsledků z analýzy nabídky cestovních kanceláří. Z této analýzy vyplývá, že jen malé množství cestovních kanceláří nabízí gastronomické zájezdy, ale především to, že do Makedonie není nabízen ani jeden gastronomický zájezd. Do této destinace jsou nabízeny pouze kulturně poznávací zájezdy.

Proto byly navrženy dva zájezdy, jeden pro seniory a jeden pro ostatní milovníky cestování, a to pro aktivní a mladé lidi. V žádném případě to neznamená, že by se aktivní senioři nemohli zúčastnit druhého zájezdu nebo že mladší generace by se naopak nemohla přidat k seniorům a využila by klidnějšího tempa zájezdu.

9.1 Zájezd pro seniory

9.1.1 Doprava, ubytování, stravování, období a délka pobytu

Protože se jedná o starší populaci, tak je jako dopravní prostředek pro cestování vybraná letecká doprava. Jedná se o pohodlný způsob dopravy a kromě toho je toto cestování nejrychlejší.

Do roku 2012 existovala přímá letecká linka Praha – Skopje a zpět, kterou provozovala společnost ČSA, která byla ale v tomto roce zrušena. Pokud chceme v současné době letecky cestovat do Makedonie, tak musíme přestupovat v jiných evropských metropolích jako je Vídeň, Bělehrad, Milano atd.

Můžeme říci, že nejrychlejší letecké spojení je přes Bělehrad se srbskou společností Air Serbia. Cestování trvá přibližně šest hodin včetně přestupu a dvouhodinového čekání na navazující spoje. Je to pohodlné spojení, protože se dlouho nečeká ani na srbském letišti a hlavně tato linka létá pravidelně po celý rok a to dokonce i několikrát v týdnu.

Podobně jako přes Bělehrad se cestuje i přes Vídeň.

Pokud se cestuje přes Milano, tak tuto linku zabezpečuje nízkonákladová společnost Wizz air. Výhodou je, že v určitém ročním období je možné si zajistit levnější letenky, ale na druhou stranu je nevýhodou, že ne všechny spoje na sebe navazují.

Spoje se mění podle toho, zda se jedná o letní nebo zimní cestovní řád. Někdy spoje navazují na sebe ve stejném dnu, ale cestující musí na milánském letišti čekat několik hodin. Ovšem jsou dny, kdy lety nenavazují a cestující musí v Miláně přenocovat.

Jak již bylo zmíněno, pro tento zájezd je vybrána letecká doprava a to se společností Air Serbia, což znamená nutnost přestupu v Bělehradě.

Novinkou je to, že nedávno byl na internetových portálech publikován článek o tom, že v roce 2016 bude opět v provozu přímá linka Praha – Skopje provozovaná společností ČSA. Sice ještě není přesně rozhodnuto, od kdy začne fungovat, ale pokud dojde k obnovení linky, tak se zájezd určitě uskuteční přímou linkou.

Účastníci zájezdu jsou ubytováni v hlavním městě Skopje v novém čtyřhvězdičkovém hotelu Ibis Skopje City Center, který se nachází přímo v centru města, pouze 200 metru od Náměstí Makedonie.

Pokoje jsou vybavené vlastním sociálním zařízením, televizí se satelitními kanály, Wi-Fi, klimatizací a konferenčním stolem.

Hotel má velmi pěknou lokaci, protože skoro všechny turistické zajímavosti jsou v dosahu a můžeme je navštívit pěšky. Kamenný most je vzdálen 350 metru a do pevnosti Skopsky Kale můžeme dojít za méně než 20 minut.

Skopské letiště, kam turisté přilétají, je od hotelu vzdálené přibližně 25 km.

Co se týká stravování, tak v hotelu Ibis mají hosté zajištěnou pouze snídani formou bufetu. Kromě toho v rámci zájezdu budou mít hosté zajištěné večeře v makedonské restauraci. Součástí večeře bude také ochutnávka makedonských vín a jídel.

Termíny zájezdů jsou plánovány na září, protože je to měsíc, kdy se koná nejvíce akcí se zaměřením na vinařství a gastronomii.

Tento měsíc je vybrán také proto, že končí letní prázdniny a v Makedonii už není takové horko. V letním období je v Makedonii často i přes 40°C, proto se velmi zřídka organizují gastronomické festivaly. Při tak vysokých teplotách se nikomu nechce ve vedru cestovat a poznávat krásy země.

Délka pobytu je plánována na pět dnů. To je dostačující doba k návštěvě několika nejvýznamnějších makedonských výrobců vín, ale také na to zúčastnit se jedné z mnoha gastronomických akcí, které se konají v různých městech po celé zemi.

9.1.2 Program zájezdu

1. den: Odlet z Prahy v ranních hodinách. Let přes Bělehrad, kde se přestupuje na další spoj. V odpoledních hodinách přilet do Skopje. Transfer do hotelu Ibis Skopje City Centre. Volné odpoledne. Nocleh.
2. den: Snídaně. Dopolední návštěva nejprestižnějšího podniku „Chateau Kamnik“, který je jeden z nejznámějších výrobců vín v Makedonii. Ochutnávka vín ze sortimentu Chardonay a Merlot. Oběd v restauraci, která je součástí komplexu a je známá hlavně tím, že se zde připravuje velké množství specialit ze zvěřiny. Volné odpoledne, nebo fakultativní návštěva hotelu Garden Spa, který se nachází v blízkosti centra hlavního města Skopje. Tento hotel je velmi originální a jako jediný v Makedonii nabízí vinné terapie. Vinná réva a její hrozny jsou proslulé pro své osvěžující a omlazující účinky. Vinná terapie je považována za součást života a tento způsob relaxace si dopřávaly královské rodiny a šlechta. Ovšem nejen to, je také důležitá pro zachování dobrého zdraví a má skvělé ozdravné účinky především na kůži. Při tomto typu terapie se používají různé gely, výtažky révy, oleje atd., které jsou vyrobené z vinné révy. V průběhu vinných koupelí si návštěvníci mohou koupel zpříjemnit ochutnávkou makedonských bílých a červených vín. V případě zájmu o tento typ fakultativní návštěvy je nutné, aby si klient návštěvu zarezervoval dopředu, protože tyto vinné terapie jsou velmi žádané a bez rezervace není možné návštěvu spa centra uskutečnit. Nocleh
3. den: Snídaně. Volné dopoledne s možností navštívit památky v hlavním městě, které jsou komentované kvalifikovaným průvodcem. Jedná se zejména o památky, které jsou zařazené do projektu „Skopje 2014“ a jsou jeho součástí. Odpoledne odjezd do města Štip, kde se koná festival „Pastrmalijada“. Právě toto město je známé výrobou pastrmajlii a hosté mohou ochutnat jeho různé druhy. Pastrmajlija je těsto prokládané kousky masa. Atmosféra je zpříjemněna makedonskou a srbskou hudbou. V pozdních hodinách návrat do hlavního města. Nocleh.

4. den: Snídaně. Celodenní výlet do kaňonu Matka, který se nachází nedaleko hlavního města. Nenáročná procházka krásnou přírodou, kde je možné vidět velké množství endemických zvířat nebo uskutečnit mini plavbu člunem po umělém jezeře Treska. Oběd v restauraci, která se nachází přímo u samého břehu jezera. V nabídce je pěti chodové menu s tradičními makedonskými jídly a víny, případně makedonskou rakií. Atmosféru během oběda zpříjemní živá makedonská instrumentální hudba. V podvečerních hodinách návrat do hotelu. Volný program. Nocleh.
5. den: Snídaně. Volné dopoledne s možností nákupů, případně posezením v restauracích nebo kavárnách podél řeky Vardar. Odpoledne transfer na letiště Aleksandra Velikého. Přílet do Prahy ve večerních hodinách.

Cena zájezdu pro jednu osobu ve dvoulůžkovém pokoji je 14 398 Kč. Cena zahrnuje leteckou přepravu, transfery – dopravu klimatizovaným minibusem, 4x nocleh, vstupy, obědy, ochutnávky dle programu a služby česky hovořícího průvodce (viz příloha A).

9.2 Zájezd pro aktivní a mladé lidi

9.2.1 Doprava, ubytování, stravování, období a délka pobytu

Pro tento zájezd, který je určen mladší generaci, je zvolena autobusová doprava. Vzdálenost z Prahy do Makedonie, resp. do hlavního města Skopje, je přibližně 1 400 km pokud ovšem zvolíme cestu přes Slovensko, Maďarsko a Srbsko. Cesta autobusem trvá přibližně 22 hodin, pakliže je na cestě vše v pořádku a nečeká se dlouho na hranici mezi Maďarskem a Srbskem. Celou cestu se jede po dálnici, takže můžeme říci, že je cesta pohodlná a rychlá. Samozřejmě že jsou během cesty dodržovány hygienické pauzy, a to na moderních a dobře vybavených čerpacích stanicích.

Autobusová doprava byla zvolena proto, že součástí zájezdu je i cestování po Makedonii, což znamená, že autobus bude využit i při přepravě z jednoho města do druhého.

Autobus je nový a moderně zařízen tak, aby cestující měli dostatek místa, cítili se pohodlně a aby byli spokojeni.

Protože podle programu zájezdu je v plánu návštěva několika měst, která jsou vzdálená od hlavního města více jak 100 km, turisté jsou ubytováni ve více hotelech.

V hlavním městě Skopje jsou turisté ubytováni 2 noci ve tříhvězdičkovém hotelu Centar. Hotel se nachází v centru hlavního města Skopje a v jeho blízkosti jsou nejvýznamnější památky. Jen 250 metrů od hotelu je parlament a ve vzdálenosti 100 metrů je nákupní centrum.

Pokoje jsou vybaveny vlastním sociálním zařízením, minibarem, TV, Wi-Fi, konferenčním stolem, telefonem a skříní.

Turisté budou dále ubytováni v makedonském městě Veles, které je od Skopje vzdáleno přibližně 45 km. Dalším hotelem je Montenegro Riviera, který je od centra města vzdálen pouze 2 km.

Třetím hotelem, ve kterém jsou turisté ubytováni, je hotel, který je součástí výroby vína Popova Kula, která je v Makedonii velmi známá. Popova Kula Hotel & Winery je ve městě Demir Kapija a má velmi pěknou polohu.

Jako v každém tříhvězdičkovém hotelu jsou pokoje vybaveny vlastním sociálním zařízením, Wi-Fi, TV, klimatizací, mini barem atd.

Součástí hotelu je nádherná terasa a zahrádka s barem, kde mohou hosté trávit příjemné chvíle pohledem na krásy této oblasti a naopak děti zde mají velké prostranství na hraní.

Stravování ve všech hotelech bude formou bed and breakfast, což znamená, že se podává pouze snídaně.

Podobně jako u předchozího zájezdu je termín stanoven na září, protože je to měsíc, kdy se konají festivaly spojené s vínem a gastronomií. Kromě toho, jak již bylo zmíněno, je to měsíc, kdy teploty klesají a není takové horko.

Protože se jedná o autobusový zájezd a v rámci něho je plánovaná návštěva více míst, je tento zájezd, na rozdíl od prvního, delší a trvá 7 dnů.

9.2.2 Program zájezdu

1. den: Odjezd do Skopje v odpoledních hodinách. Cesta přes Slovensko, Maďarsko a Srbsko s pravidelnými pauzami.
2. den: Příjezd do Skopje v odpoledních hodinách. Ubytování v hotelu a volný program. Ve 20 h organizovaný odjezd na festival Pivoland s možností ochutnávky jak makedonských piv, tak i piv z jiných zemí. Po půlnoci návrat do hotelu. Nocleh.
- 3 den: Snídaně. Dopolední návštěva nejprestižnějšího podniku „Chateau Kamnik“, který je jeden z nejznámějších výrobců vín v Makedonii. Ochutnávka vín ze sortimentu Chardonay a Merlot. Oběd v restauraci, která je součástí komplexu a je známá hlavně tím, že je nabízeno velké množství specialit ze zvěřiny. Volné odpoledne. Nocleh.
- 4 den: Snídaně. V 9 h odjezd do vinařství „Tikveš“, které bylo vybudováno již v roce 1885 a je jedno z nejvýznamnějších v Makedonii. Příjezd v poledne. Následuje prohlídka vinného sklepa s průvodcem a degustace vín s ochutnávkou makedonských specialit. Odpoledne odjezd do vinařství „Popova Kula“. Volný večer na procházku krásnou přírodou v místech, kde se hotel nachází. Nocleh.
- 5 den: Snídaně. Dopoledne návštěva výroby a vinných sklípků, kde turisté mohou ochutnat vína ze širokého sortimentu. Odpoledne odjezd do dalšího vinařství, které také patří mezi v Makedonii známá a to vinařství „Bovin“. Jedná se o první soukromé vinařství v Makedonii, které bylo založeno v roce 1998. Následuje nejen degustace vín nebo makedonské rakije, ale také oběd v moderní restauraci, kde bude podáváno čtyř chodové menu. Ve večerních hodinách přesun do města Kavadarci, kde se každoročně koná festival vína „Tikveški grozdober“ s bohatým hudebním programem. V pozdních hodinách návrat do města Veles. Nocleh v hotelu Montenegro riviera.
- 6 den: Snídaně. Návštěva vinařství „Stobi“, které se nachází v obci Gradsko a je jedním z nejnovějších a nejmodernějších podniků. Organizovaný výlet, který nabízí vinařství „Stobi“ pod názvem „Stobi kulturní zájezd“. Výlet trvá 240 minut a kromě degustace vín a ochutnávky makedonské kuchyně obsahuje i prohlídku antického města Stobi, které leží v blízkosti podniku.

Odpoledne odjezd do Prahy. Cesta přes noc po stejné trase jako při příjezdu.

7 den: Příjezd do Prahy v odpoledních hodinách.

Cena tohoto zájezdu pro jednu osobu ve dvoulůžkovém pokoji je 14 927 Kč (viz příloha B). Cena zahrnuje autobusovou dopravu klimatizovaným autobusem, 4 noclehy, vstupy na festivaly, obědy, ochutnávky dle programu a služby česky hovořícího průvodce. Minimální počet účastníků: 35.

10 MAKEDONIE VŠEMI SMYSLY

Tato poslední kapitola je zaměřena na to, jak přiblížit makedonskou gastronomii a kulturu českému obyvatelstvu. Můžeme říci, že v České republice není makedonská gastronomie dostatečně propagovaná. Na druhou stranu ti, kteří mají zájem a chtějí ochutnat něco nového, tak tuto možnost rozhodně mají. Kromě několika makedonských restaurací v Praze, kde čeští návštěvníci mohou ochutnat pestrou a bohatou makedonskou kuchyni, se mohou lidé seznámit s makedonskou kinematografií. Ty se většinou promítají při konání filmových festivalů.

V poslední době se velkým hitem stávají různé kurzy vaření, při kterých se účastníci mohou naučit, jak připravit alespoň základní pokrmy z konkrétních oblastí nebo zemí. Doposud ale nebyl v České republice nabídnut kurz vaření zaměřený na makedonskou kuchyni. Je možné říci, že v České republice se více propagují kurzy vaření zaměřené na asijskou nebo orientální kuchyni. Právě tento nedostatek byl inspirací pro vytvoření návrhu nového produktu věnovanému právě kurzu vaření, aby se také milovníci dobrého jídla mohli naučit připravit tradiční makedonské pokrmy a při té příležitosti mohli o trochu blíže poznat makedonské zvyky a tradice.

10.1 Makedonské restaurace a pizzerie v Praze

Makedonská jídla a vína jsou prezentována po celé České republice. Většina podniků se zaměřuje na středomořskou, zejména italskou kuchyni, kde pak v nabídce nalezneme i makedonská jídla. Existují však i takové podniky, které jsou zaměřené čistě na makedonskou kuchyni.

V následujícím textu je prezentováno několik makedonských restaurací a pizzerií, které jsou provozovány v hlavním městě Praze.

Restaurace Boem působí na českém trhu od roku 2009 a je přímo zaměřená na makedonskou kuchyni. Její vlastník je makedonského původu. Ze začátku sídlila blízko stanice metra I. P. Pavlova, ale už přes rok je na novém místě. Je možné říci, že v atraktivnější lokalitě na Praze 2, a to v ulici Pod Karlovem.

V restauraci mohou hosté ochutnat pravou chuť kuchyně této země. Nabízí zde speciality jako pleskavica, ajvar, tavče gravče nebo se hosté mohou seznámit s pravou chutí balkánského sýra.

Kromě makedonských jídel má restaurace ve své nabídce také makedonská vína a pálenky, které se v Makedonii nazývají rakija. Boem je útulná a čistá restaurace, ve které se o vás bude starat velmi přátelská a ochotná obsluha.

V průběhu týdne se v této restauraci nabízí polední menu, což je stejné jako v ostatních restauracích.

V restauraci je také možnost uspořádat vlastní soukromou akci nebo se zúčastnit některých dalších zajímavých akcí, které pořádá zmíněná restaurace, jako je např. Silvestrovská party.

Aby byla atmosféra v restauraci co nejpříjemnější, tak během víkendů se zde setkáme s živou hudbou, která umocňuje konzumaci makedonských jídel a vín.

Restaurace Skopje, která je spíše známa pod názvem Džambulka, působí na Praze 8, a to na Sokolovské ulici a také ona je již v této oblasti podnikání pár let známá. Zaměřuje se jak na balkánskou, tak i na českou kuchyni. Nabízí různé druhy předkrmů, salátů, polévek, ryb, mas, ale v neposlední řadě má ve své nabídce také balkánské speciality.

V této restauraci mohou hosté ochutnat pravou makedonskou hustou polévku známou jako čorba, která se vaří buď z telecího masa, nebo kuřecího. Dále si hosté mohou pochutnat na makedonském salátu, který se připravuje z okurek, rajčat, cibule, opečených paprik a balkánského sýra.

Co se týká balkánských specialit, tak restaurace Skopje nabízí různé typy pleskavice, dále mix na grilu nebo také musaku.

V nápojovém lístku, stejně jako u předchozí zmíněné restaurace, nechybí makedonská vína a rakije.

Atmosféra v této restauraci je také příjemná a personál pracuje na profesionální úrovni. I v restauraci Skopje může návštěvník uspořádat různé soukromé akce. Samozřejmostí je i živá makedonská hudba.

V Praze existuje několik pizzerií, které vlastní Makedonci, ale pouze několik z nich má ve své nabídce zahrnuté makedonské pokrmy či nápoje.

Pizzerie Pizza West, která se nachází na Praze 4 a působí na trhu již dlouhá leta, je zaměřená na italskou kuchyni. To znamená, že hosté mohou ochutnat italské speciality, jako jsou např. různé pizzy, těstoviny, maso, čerstvé saláty atd.

Co se týká makedonských pokrmů, tak v nabídce toho moc nenajdeme. V nabídce je např. malidžano, což je pomazánka z lilku, která je v balkánských zemích docela hodně konzumována. Také v makedonských domácnostech ji hodně vyrábějí stejně jako ajvar.

Kromě dobrého jídla mohou návštěvníci příjemně trávit čas v antickém interiéru pizzerie se skleničkou kvalitního makedonského vína. Právě tento podnik nabízí makedonská vína z vinařství Bovin.

Další pizzerie, která v Praze působí již pět let, je pizzerie Dolce, která se nachází v Letňanech. Tato pizzerie se také spíše zaměřuje na italskou kuchyni a přípravu pizzy, těstovin, mas atd. V nabídce sice můžeme nalézt pizzu nazvanou Makedonská, ale je to jen velmi malá náhražka typického makedonského jídla, neboť tato pizza je typická tím, že se do ní přidává balkánský sýr.

V nápojovém lístku pizzerie Dolce jsou také nabízena makedonská vína, ale z jiného vinařství než v pizzerii Pizza West. Pizzerie Dolce spolupracuje s vinařstvím Skovin, které má hodně kvalitní vína a je to velmi známý brand v Makedonii.

Můžeme říci, že v hlavní městě Praze je již mnoho restaurací, ve kterých čeští občané mohou ochutnat makedonské speciality a vína. Jedná se ovšem jenom o zlomek toho, co všechno nabízí makedonská kuchyně nebo co všechno mohou ochutnat, pokud by se rozhodli Makedonii navštívit. Aby se ještě více zvýšila návštěvnost těchto restaurací a aby se Češi více seznámili s balkánskou kuchyní, tak je zapotřebí více propracovat reklamu a propagaci Makedonie.

10.2 Filmové festivaly

V roce 2010 bylo město Vsetín na krátkou dobu centrem makedonské kultury v České republice. Právě zde se konal Letní filmový maraton, v rámci kterého se návštěvníci mohli podívat na makedonské filmy a zároveň se mohli seznámit s makedonskou kinematografií. Můžeme říci, že vsetínský festival je spojován se zaměřením na filmy z balkánských zemí. Hostem festivalu byl významný makedonský režisér Stale Popov známý zejména svými filmy „Tetování“, „Cikánská magie“, „Červený kůň“ atd.

Po 5 letech se pořadatelé vrací k makedonským filmům a právě v období 10.-12. dubna 2015 se ve vsetínském kině Vatra konal filmový festival, který byl opět věnován Makedonii a makedonským filmům. Důvody, proč se filmový maraton zaměřil právě na makedonské filmy, jsou dva. Prvním z nich je to, že už dvacet let Makedonie a Česká republika udržují diplomatické vztahy.

Druhým důvodem bylo významné jubileum, které oslavil režisér Ivo Trajkov. Tento režisér je původem Makedonec, který ale dlouhodobě žije v České republice.

Festivalu se samozřejmě účastnili i hosté z Makedonie, jako např. makedonský producent Robert Jazadziski a makedonský herec Nikola Ristanovski.

Na festivalu byly uvedené známé makedonské filmy jako „Děti slunce“ od Antonia Mirčeského, „Pokoj s pianem“ od Igora Ivanova, „Punk is not dead“ od Vladimira Blaževského atd.

Co se týká hlavního města Prahy, tak se zde každoročně koná mezinárodní filmový festival známý pod názvem Febiofest. V roce 2015 se konal na konci března a byly na něm představeny filmy z různých zemí světa. Bohužel nebyl představen ani jeden makedonský film, ale na druhou stranu bylo možné vidět film „Pomník Michaelu Jacksonovi“, který režíroval srbský režisér Darko Lungulov. V tomto filmu hrají makedonští herci. Zajímavé na tomto filmu je to, že kromě makedonských herců byl natáčen v zemích bývalé Jugoslávie, resp. v Makedonii, Srbsku a Chorvatsku. Kromě filmů byla na festivalu prezentována také makedonská vína.

10.3 Návrh produktu

V následující podkapitole je navržen produkt, kterým je možné Čechům více přiblížit makedonské tradice a gastronomii.

Jak již bylo zmíněno, tak v současné době jsou velkým hitem kurzy vaření. Připravit kurz zaměřený na makedonské speciality by mohlo být pro obyvatele České republiky zajímavé. Kromě toho ti, kteří již navštívili Makedonii, jsou fascinováni tím, jak se Makedonci baví a jak oslavují významné svátky. Propojení přípravy makedonských specialit s příjemnou atmosférou a živou hudbou, to je to, co může přilákat mnoho lidí k návštěvě kurzu.

V produktu je propojena ochutnávka makedonských jídel, oslava svátku Starý Nový Rok, makedonská hudba a možnost účastnit se přípravy jídel. Oslava se uskuteční v restauraci „Skopje“ 14. ledna.

Datum 14. ledna je vybrán záměrně, protože nejen v Makedonii, ale také v ostatních balkánských zemích se každý rok 14. ledna oslaví Starý Nový rok. Tato tradice vychází z gregoriánského kalendáře, neboť se jedná o oslavu začátku nového roku podle juliánského kalendáře.

Ti, kteří se chtějí kurzu zúčastnit, musí do restaurace přijít dříve a budou mít možnost v kuchyni restaurace připravovat jídla pod vedením hlavního kuchaře, který pochází přímo z Makedonie. Během kurzu se naučí, jak se připravuje makedonská pita, která nesmí v žádném případě chybět na stole, když se oslavuje Starý Nový Rok. Kromě toho se naučí, jak se připravují další makedonská jídla jako je pleskavica nebo tavče gravče.

Hosté, kteří budou chtít pouze oslavit tento makedonský svátek a užít si makedonskou večeři spolu s hudbou, mohou do restaurace přijít od 19:00 hodin.

Co se týká programu večera, tak hosté dostanou jako příchůtek na uvítanou makedonskou rakii a pak budou usazeni podle rezervačního plánu. Od 20:00 hodin se budou servírovat jednotlivé chody. Nejprve přijde na řadu předkrm, následovaný salátem, hlavním jídlem, vše bude zakončeno dezertem s kávou. Během večera se budou také podávat makedonská vína.

Ti, kteří se účastnili kurzu vaření, se po jeho skončení samozřejmě přesunou do restaurace, kde si vychutnají připravené jídlo a náladu v ambientu.

Je zřejmé, že nebude chybět ani doprovodný program. Celým večerem bude návštěvníky provázet živá makedonská hudba a kromě toho bude hostům předveden makedonský lidový tanec, který je známý pod názvem oro.

Předpokládá se, že mezi hosty do restaurace určitě zavítají i Makedonci, kteří žijí v Praze a čeští návštěvníci tak budou mít možnost osobně vidět, jak se dokáží Makedonci mezi sebou bavit, jak tančí, ale kromě toho se mohou s nimi seznámit a navázat kontakty. Všeobecně je totiž známo, že balkánské národy jsou přátelské, otevřené a rády se seznamují s novými lidmi.

Obrázek 4: Leták – Starý Nový Rok



Zdroj: autor práce, 2016

ZÁVĚR

Diplomová práce je zaměřena na Makedonii. Na stát s dlouhou a bohatou kulturou a tradicí, který leží v srdci balkánského poloostrova. Tento stát nabízí milovníkům cestování možnost navštívit velké množství kulturních památek z různých historických období, neboť Makedonie existovala již v antice. V Makedonii můžeme najít 990 kostelů a z toho 365 v nejatraktivnější turistické destinaci, a to ve městě Ochrid. Toto město je nazýváno balkánským Jeruzalémem. Kromě toho se zde také nachází kolem 5 000 archeologických lokalit, které byly a jsou svědky nejen dávné historie vzniku makedonského státu, ale do jisté míry i nedávné bouřlivé současnosti.

Makedonii je možné navštívit nejen kvůli mnoha kulturním památkám, ale také kvůli její krásné přírodě. Makedonie má 3 národní parky, ve kterých žije velké množství živočichů, a to endemických, a najdeme zde také bohatou a různorodou floru. Kromě toho mohou turisté navštívit krásné pláže na březích makedonských přírodních jezer, jakými jsou např. Ochridské jezero, Prespanské a Dojranské.

Tato diplomová práce se podrobně věnuje makedonské gastronomii a vinařství, protože tato země je známá také bohatou a pestrou kuchyní. Některé makedonské pokrmy mají velmi dlouhou historii, neboť pochází z doby, kdy byla Makedonie pod tureckou nadvládou. Základ kuchyně je postaven na hojné konzumaci ovoce a zeleniny, protože země má dobré klima pro pěstování různých zemědělských plodin. V Makedonii je velký počet slunečných dnů a právě proto se zde ve velké míře pěstuje vinná réva, ze které se vyrábí vysoce kvalitní víno. Toto víno je čím dál tím víc dostupné také v zahraničí, jako např. v České republice. Důraz práce je kladen právě na makedonské vinařství. V práci jsou vysvětlené základní pojmy z oblasti vinařství a dále pak seznamuje s nejvýznamnějšími výrobci vín v Makedonii.

Součástí práce je SWOT analýza, která analyzuje silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby nejvýznamnějšího vinařského regionu v Makedonii, kterým je region Vardar. Vardarský region leží v centrální části země a prochází jím i nejdůležitější dálniční síť E-75. Kromě toho je to region, ve kterém se pěstuje nejvíce vinné révy a také je zde největší koncentrace výrobců vín.

Z provedené analýzy gastronomických zájezdů, které nabízejí české cestovní kanceláře a agentury, vyplývá, že je sice nabízeno velké množství zájezdů do různých zemí a to jak evropských, tak i mimoevropských, ale žádná z nich doposud nenabízí ani jeden gastronomický zájezd do Makedonie.

Z dotazníkového průzkumu, který byl zaměřen na zjištění informací o znalostech makedonské gastronomie a vinařství vyplývá, že české obyvatelstvo má povědomí o makedonské kuchyni, i o tom, jaká je její skladba. Hodně lidí si také myslí, že Makedonie má kvalitní vína.

Na druhou stranu z průzkumu vyplynulo, že velký počet českého obyvatelstva zatím nemělo možnost ochutnat makedonská jídla nebo vína a je možné říci, že o to projeví zájem. Kromě toho také velmi málo respondentů navštívilo makedonské restaurace v Praze. Velmi zajímavým faktem je, že mnoho respondentů se vyjádřilo v tom smyslu, že by se v České republice měla více propagovat jak makedonská gastronomie, tak i vinařství.

Na základě výsledků z provedené analýzy a z výsledků dotazníkového šetření jsou navrženy zájezdy zaměřené na poznávání makedonské gastronomie. Jedná se o 2 zájezdy, které jsou koncipovány jednak pro starší věkovou skupinu, a to pro seniory a druhý je určen pro mladé a aktivní lidi. Tímto způsobem by se mohlo podařit přilákat do Makedonie více turistů.

Pro ty, kteří mají zájem seznámit se s makedonskou kulturou a gastronomií a přitom nemají v úmyslu cestovat, tak jsou v této práci představeny pražské makedonské restaurace, ve kterých se návštěvníci mohou seznámit s makedonskými jídly. V České republice se také pořádají filmové festivaly, které se zaměřují na balkánský film a právě v loňském roce (2015) se ve Vsetíně uskutečnil filmový festival, který byl z části věnován makedonským filmům.

V diplomové práci je vytvořen ještě jeden produkt, prostřednictvím kterého je českým občanům přiblížena makedonská kultura, resp. gastronomie a tradice. Jedná se o produkt zaměřený na oslavu makedonského svátku Starý Nový Rok. Tato oslava je spojena i v současné době s velmi oblíbeným kurzem vaření. Je určen těm, kteří mají zájem se naučit připravit základní makedonská jídla a to je možné právě během této akce. Akce se uskuteční v makedonské restauraci v Praze. Je to zajímavý způsob, jak z blízka poznat kulturu konkrétní země a přitom je nabídnuta i možnost naučit se něco nového. Kromě toho mohou účastníci navázat kontakty s makedonskými občany žijícími v České republice. Mají možnost vidět a poznat, jací jsou Makedonci otevřený a přátelský národ.

Cílem práce není pouze poukázat na to, že Makedonie má dlouhou tradici, bohatou kulturu a pestrou gastronomii, ale také se snaží upoutat pozornost prostřednictvím různých produktů a tím přilákat nové turisty.

Je to destinace, která je stále ještě poměrně neznámá, ale zase na druhou stranu jsou zde již první známky toho, že se počet turistů začíná zvyšovat. Makedonská vláda stále pracuje na zvýšení cestovního ruchu v zemi a kromě toho připravuje mnoho projektů zaměřených právě na podporu cestovního ruchu. Velmi důležité jsou projekty na zlepšení infrastruktury, projekty zaměřené na vstup zahraničních investorů do země, ale také na projekty, které podporují vinařství.

Nechtěla bych, aby zůstalo jen u napsání této diplomové práce. Proto se jí pokusím nabídnout cestovním kancelářím nejen k pouhému přečtení, ale také proto, aby jim posloužila jako inspirace pro vytvoření gastronomických zájezdů do této destinace. Makedonie je totiž destinace, která toho má hodně co nabídnout a mohu říci, že ten, kdo navštívil Makedonii, má s touto zemí jen dobré zkušenosti.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Seznam použitých českých zdrojů

BERÁNEK, J. *Slovník potravinářů a gastronomů*. 1. vyd. Praha: Mag Consulting, Grada Publishing, 2005. ISBN 978-80-7357-655-4.

DOBROVSKÝ, I. *Makedonie*. 1. vyd. Boskovice: Albert, 1995. ISBN 80-85834-29-4.

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

ČASTORÁL, Z. *Základy moderního managementu*. 1. vyd. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského, 2009. ISBN 978-80-86723-76-1.

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

PALATKOVÁ, M. a J. ZICHOVÁ. *Ekonomika turismu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2011. ISBN 978-80-247-3748-5.

ROSŮLEK, P. *Makedonie*. 1. vyd. Praha: Libry, 2008. ISBN 978-80-7277-342-8.

RYCHLÍK, J. a M. KOUBA. *Dějiny Makedonie*. Praha: Lidové noviny, 2003. ISBN 80-7106-642-7.

SYSEL, J. a J. ZURYNEK. *Management cestovní kanceláře a cestovní agentury*. 1. vyd. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

ZIMÁKOVÁ, B. *Food & beverage management*. 2. vyd. Praha: VŠH, 2007. ISBN 978-80-86578-74-3.

ZELENKA, J. a M. PÁSKOVÁ. *Cestovní ruch - výkladový slovník*. 2. vyd. Praha: Linde, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2.

Seznam použitých zahraničních zdrojů

ADZIEVSKI, K., NIKOLOVSKA, V a V. GJORGJIEV. *Istorija za II godina reformirano gimnazisko obrazovanie*. Skopje: Jugoreklam, 2002. ISBN 9989-937-33-8.

PETREVSKA, B. *Ekonomika na turizmot na Makedonija*. Štip: 2ri Avgust, 2011. ISBN 978-608-65319-1-1.

TODOROVSKA - SAREVSKA, M. a L. ŠUVAKA – HODZIK. *Čudesna Makedonija*. Skopje: Mladinska kniga, 2012. ISBN 978-608-4500-31-5.

TRAJANOVSKI, A. *Istorija na Makedonija: kratok pregled na istorijata na Makedonija i na makedonskiot narod od antika do denes*. Skopje: Menora, 2008. ISBN 978-9989-2821-9-5.

Seznam použitých internetových zdrojů

ALEXANDRIA. *O nás: Alexandria – info o ck* [online]. © 2015 [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: <http://www.alexandria.cz/alexandria-info#zajezd>

BOVIN. *Home: About Bovin Winery* [online]. [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://bovin.com.mk/>

CKMAYER. *Poznávací zájezdy: Francie* [online]. ©2016 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://www.ckmayer.cz/zajezdy/302899-burgundsko-champagne-vino-a-katedraly.html>

CHATEAUKAMNIK. *Vinarija Kamnik* [online]. © 2015 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: http://www.chateaukamnik.com/our_winery_mk.php

DAVIDKLAUS. *Tematické zájezdy za vínem* [online]. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://davidklaus.cz/za-vinem/>

DAVIDKLAUS. *Tematické zájezdy za gastronomií* [online]. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://davidklaus.cz/za-gastronomii/>

DRŽAVEN ZAVOD ZA STATISTIKA. *Indikatori* [online]. [cit. 2016-01-15]. Dostupné z: <http://www.stat.gov.mk/KlucniIndikatori.aspx>

EVINICE. *O víně: dělení vín* [online]. © 2009-2015 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://www.evinice.cz/o-vine/deleni-vin>

FEBIOFEST. *Filmy: katalog – rytmu balkánu* [online]. © 1993-2014 [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: http://www.febiofest.cz/22_archive/cs/filmy?do=filterForm-submit§ion=28&country=&director=&filmname=&search=Hledat

GARDENSPA. *Vínska terapie* [online]. © 2014 [cit. 2016-02-11]. Dostupné z: <http://www.gardenspa.com.mk/mk/vino>

GEOPS. *Zájezdy za vínem a gastronomií* [online]. © 2008-2016 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://www.geops.cz/zajezdy/vino-a-gastronomie/>

GOOGLE. *Map of Macedonia* [online]. © 2015. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: http://www.google.cz/imgres?imgurl=http://www.ohridholiday.com/wp-content/uploads/2012/07/makedonija_so_oznaka_km.gif&imgrefurl=http://www.ohridholiday.com/map-of-macedonia/&h=439&w=624&tbnid=iqv3gUgGT3B7XM:&docid=DOldts0dH2GCIM&ei=AdtFVob6l8mPU5zit7AK&tbm=isch&ved=0CC8QMygsMCw4ZGoVChMlxv6TyLaNyQIVyccUCh0c8Q2m

HAMŠÍK, M. *Ohrid – jezero jako zrcadlo času* [online]. © 2007-2012. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://makedonie.svetadily.cz/clanky/Ohrid-jezero-jako-zrcadlo-casu>

HITKUJNA. *Ova se 10 te najdobri makedonski jadenja* [online]. © 2016 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://hitkujna.com.mk/ova-se-10-te-najdobri-makedonski-jadena/>

FIALA, J. *Tiskové zprávy 2015: Vsetínský filmový maraton přinesl do Vsetína několik premiér* [online]. ©2016 [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.kinovatra.cz/tiskove-zpravy/131>

KINOVATRA. *Tiskové zprávy 2010: Letní filmový maraton Vsetín* [online]. © 2016 [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.kinovatra.cz/tiskove-zpravy/48>

KUDYZNUDY. *Kalendář akcí: festivaly – Vsetínský filmový maraton 2015* [online]. © 2015 [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.kudyznudy.cz/Aktivity-a-akce/Akce/VSETINSKY-FILMOVY-MARATON.aspx>

MACEDONIA-TIMELESS. *Počustvujte ja Makedonija: hrana i vino* [online]. [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://macedonia-timeless.com/mac>

MAKEDONSKAKUKA. *Makedonska kukja Ochrid* [online]. [cit. 2016-02-10]. Dostupné z: <http://www.makedonskakuka.com/ohrid/11.jpg>

NIKOLOVSKI, S. *Vinskiot turizam - nov predizvik* [online]. © 24.05.2015 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://mrt.com.mk/node/22506>

PIVOAVINO. *Pro jednotlivce: za vínem – zájezdy a pobyty* [online]. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://pivoavino.cz/cs/pro-jednotlivce/katalog-pro-jednotlivce/itemlist/category/8-zajezdy-a-pobyty>

PIVOAVINO. *Pro jednotlivce: za gastronomií – zájezdy a pobyty* [online]. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://pivoavino.cz/cs/pro-jednotlivce/katalog-pro-jednotlivce/itemlist/category/12-zajezdy-a-pobyty>

PIVOFESTIVAL. *Doma* [online]. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: <http://pivofestival.mk/doma>

PIZZA-DOLCE. *Menu* [online]. ©2014 [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.pizza-dolce.cz/cz/Menu>

PIZZAWEST. *O restauraci* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.pizzawest.cz/scripts/about.php3>

POPOVAKULA. *Nasata prikazna* [online]. [cit. 2015-12-06]. Dostupné z: <http://www.popovakula.com.mk/index.php?lang=mk>

RESTAURACE- SKOPIE. *Služby* [online]. ©2015 [cit. 2016-01-30].

Dostupné z: <http://restaurace-skopie.webnode.cz/sluzby/>

STAT. *Statistiki: turizam I ugostitelstvo* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné

z: <http://www.stat.gov.mk/OblastOpsto.aspx?id=25>

STOBIWINERY. *Vinski turizam* [online]. © 2012 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z:

<http://stobiwinery.mk/pocetok.nspk>

TIKVEŠ. *Istorija* [online]. © 2016 [cit. 2015-12-06]. Dostupné z:

<http://tikves.com.mk/istorija/>

TRAVEL2MACEDONIA. *Tourism: wine tourism* [online]. © 2008-2016 [cit. 2015-11-25].

Dostupné z: <http://travel2macedonia.com.mk/tourism/macedonia-wine>

VINO. *Makedonija: Vinski regioni* [online]. [cit. 2015-12-08]. Dostupné z:

<http://www.vino.mk/mk/makedonija/vinski-regioni>

VECER. *Ekonomija: megjunarodna konferencija za vinski turizam vo Skopje i Demir*

Kapija [online]. © 19.04.2015 [cit. 2015-10-06]. Dostupné z:

<http://vecer.mk/ekonomija/megjunarodna-konferencija-za-vinski-turizam-vo-skopje-i-demir-kapija>

VESTI. *Zgolemeni sredstvata za proektite za ramnomeren regionalen razvoj* [online].

©2014 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z:

<http://www.vesti.mk/read/news/3584526/1283490/zgolemeni-sredstvata-za-proektite-za-ramnomeren-regionalen-razvoj>

VLADA. *Programa: turizam* [online]. ©2011 [cit. 2015-11-13]. Dostupné z:

<http://vlada.mk/programa/turizam>

WINEOFCZECHREPUBLIC. *Naše vina: rozdělení vín* [online]. © 2005-2015 [cit. 2015-

12-06]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/rozdeleni-vin/dle-barvy.html>

WINE-SEARCHER. *Regions: Rest of world – Macedonian Republic* [online]. © 2014 [cit. 2016-02-06]. Dostpné z: <http://www.wine-searcher.com/regions-macedonian+republic>

WTTC. *Research: Country reports – Macedonia* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic%20impact%20research/countries%202015/macedonia2015.pdf>

SEZNAM ZKRATEK

UNESCO – Organizace pro výchovu, vědu a kulturu

WTTC – Světová rada cestování a cestovního ruchu

SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ

Seznam obrázků

Obrázek 1: Makedonie - mapa	16
Obrázek 2: Regiony v Makedonii.....	23
Obrázek 3: Národní restaurace – „Makedonska Kukja“ (Ochrid)	29
Obrázek 4: Leták – Starý Nový Rok.....	71

Seznam tabulek

Tabulka 1: Ekonomické ukazatele v rámci cestovního ruchu	19
Tabulka 2: SWOT analýza.....	41

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha A – Kalkulace zájezdu pro seniory.....	I
Příloha B – Kalkulace zájezdu pro aktivní a mladé lidi	II
Příloha C – Dotazník	IV
Příloha D – Vyhodnocení dotazníkového šetření	VII

Příloha A – Kalkulace zájezdu pro seniory

Kalkulační list

Destinace: Skopje

Termín: září

Ubytování: Hotel Ibis Skopje City Center ****

Doprava: letecká (pravidelná linka)

Datum zpracování: 04.12.2015

Kurz: 1€ = 27 CZK

Druh nákladu	Single CZK	Single €	Double CZK	Double €
Transfer	7 570	281	7 570	281
Accomodation B/B				
Ibis Hotel	5 884	218	3 250	120
Obědy+ochutnávky				
Chateau Kamnik	890	33	890	33
Matka	540	20	540	20
Štip - festival	270	10	270	10
Mezisoučet	15 154	561	12 520	464
Přirážka 15 %	2 273	84	1 878	70
Celkem	17 427	645	14 398	533

Zdroj: vlastní zpracování, 2015

Příloha B – Kalkulace zájezdu pro aktivní a mladé lidi

Kalkulační list

Destinace: Skopje

Termín: září

Ubytování: Hotel Centar ***

Hotel Montenegro rivijera ***

Popova Kula Hotel & Winery

Doprava: autobusová doprava

Datum zpracování: 04.12.2015

Kurz: 1€ = 27 CZK

Druh nákladů	Single CZK	Single €	Double CZK	Double €
Transfer	6 500	241	6500	241
Accomodation B/B				
Hotel Centar	3 569	132	1 559	58
Hotel Montenegro Rivijera	811	30	610	23
Popova Kula Hotel & Winery	946	35	676	25
Obědy a ochutnávky				
Chateau Kamnik	890	33	890	33
Tikveš	270	10	270	10
Popova Kula	135	5	135	5
Bovin	540	20	540	20
Stobi	1 800	67	1 800	67
Mezisoučet	15 461	573	12 980	481

Přirážka 15 %	2 319	86	1 947	72
Celkem	17 780	659	14 927	553

Zdroj: vlastní zpracování, 2015

Příloha C – Dotazník

Vážený respondente,

jsem studentkou Univerzity Jana Amose Komenského v Praze. Součástí mé diplomové práce je vypracování dotazníku na téma „Makedonská gastronomie a vinařství“.

Prosím Vás o vyplnění tohoto dotazníku, který Vám zabere méně než 3 minut.

Děkuji Vám za spolupráci.

1. Slyšel/a jste někdy o gastronomickém cestovním ruchu?

- a) ANO
- b) NE

(V případě kladné odpovědi následuje otázka č. 2. Pokud je odpověď záporná, následuje otázka č. 3)

2. Navštívil/a jste nějakou gastronomickou akci?

- a) ANO
- b) NE

(V případě kladné odpovědi následuje otázka č. 2A. Pokud je odpověď záporná, následuje otázka č. 3)

2A. Jaký typ akce jste navštívil/a?

- a) Vinobraní
- b) Pivní festival
- c) Akce zaměřená na jídlo
- d) Jiné (uved'te): _____

3. Čím je podle Vás typická makedonská gastronomie?

4. Ochutnal/a jste nějaké makedonské jídlo?

- a) ANO
- b) NE

(V případě kladné odpovědi následuje otázka č. 4A. Pokud je odpověď záporná, následuje otázka č. 5)

4A. Jaké jídlo jste ochutnal /a?

- a) Sarma
- b) Gravče tavče
- c) Pleskavica
- d) Ajvar

e) Jiné (uved'te): _____

5. Znáte nějakou makedonskou restauraci v ČR?

a) ANO

b) NE

6. Slyšel/a jste někdy o makedonském vinařství?

a) ANO

b) NE

7. Myslíte, že Makedonie má kvalitní vína?

a) ANO

b) NE

c) NEVÍM

(V případě kladné odpovědi následuje otázka č. 8. Pokud je odpověď jiná následuje otázka č. 10)

8. Byl/a jste na nějaké akci, kde byla prezentována makedonská vína?

a) ANO

b) NE

9. Ochutnal/a jste nějaký makedonský brand?

a) ANO

b) NE

(V případě kladné odpovědi následuje otázka č. 9A. Pokud je odpověď záporná, následuje otázka č.10)

9A. Který brand jste ochutnal/a?

a) Skovin

b) Bovin

c) Kamnik

d) Povardarie

e) Popova Kula

f) Stobi

g) Tikveš

h) jiné (uved'te): _____

10. Myslíte si, že je zapotřebí více propagovat makedonskou gastronomii a vinařství v ČR?

a) ANO

b) NE

c) NEVÍM

11. Jaké je Vaše pohlaví?

- a) MUŽ
- b) ŽENA

12. Jaké máte vzdělání?

- a) základní vzdělání
- b) střední vzdělání
- c) vyšší vzdělání
- d) vysokoškolské vzdělání
- e) bez vzdělání

13. Do jaké věkové skupiny patříte?

- a) 18-30
- b) 31-51
- c) 52-72
- d) 73 a více

14. Jaká je Vaše ekonomická aktivita?

- a) student
- b) zaměstnanec
- c) podnikatel
- d) důchodce
- e) matka na mateřské dovolené
- f) jiné (uvedte): _____

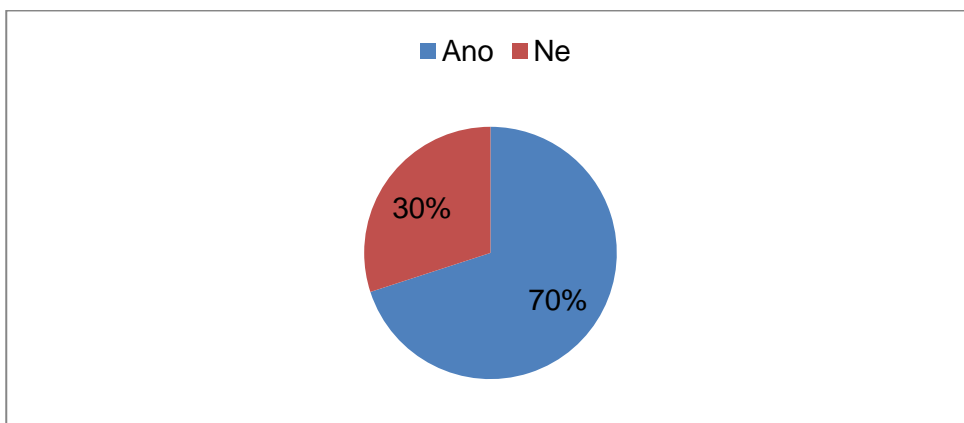
Pokud máte zájem o sdělení výsledku tohoto dotazníku, prosím, napište mi Vaši e-mailovou adresu.

Děkuji za vyplnění.

Příloha D – Vyhodnocení dotazníkového šetření

Otázka č. 1: Slyšel/a jste někdy o gastronomickém cestovním ruchu?

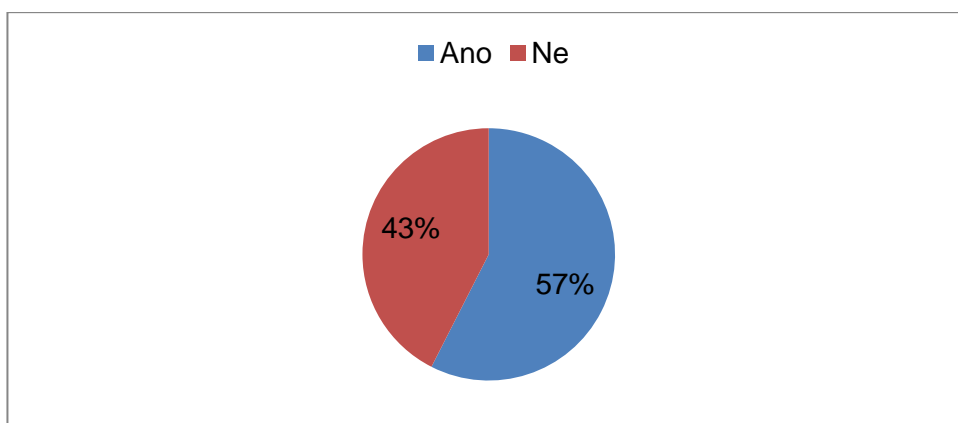
Graf 1: Slyšel/a jste někdy o gastronomickém cestovním ruchu?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 2 : Navštívil/a jste nějakou gastronomickou akci?

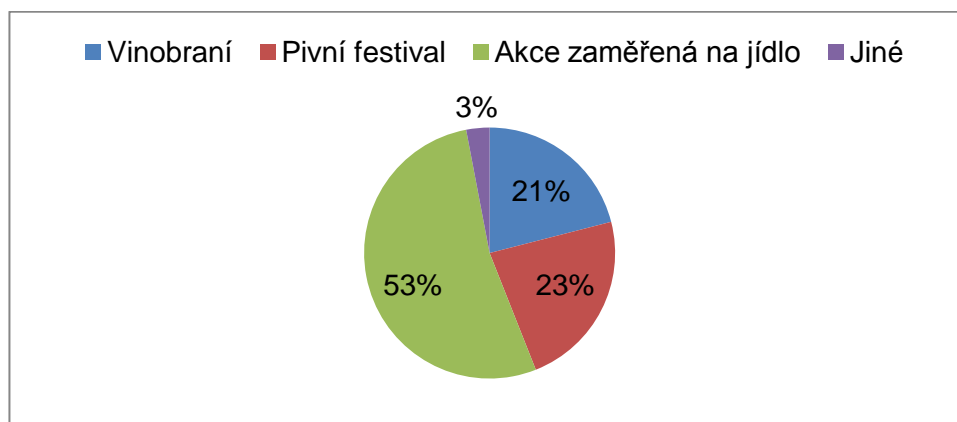
Graf 2: Navštívil/a jste nějakou gastronomickou akci?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 2A: Jaký typ akce jste navštivil/a?

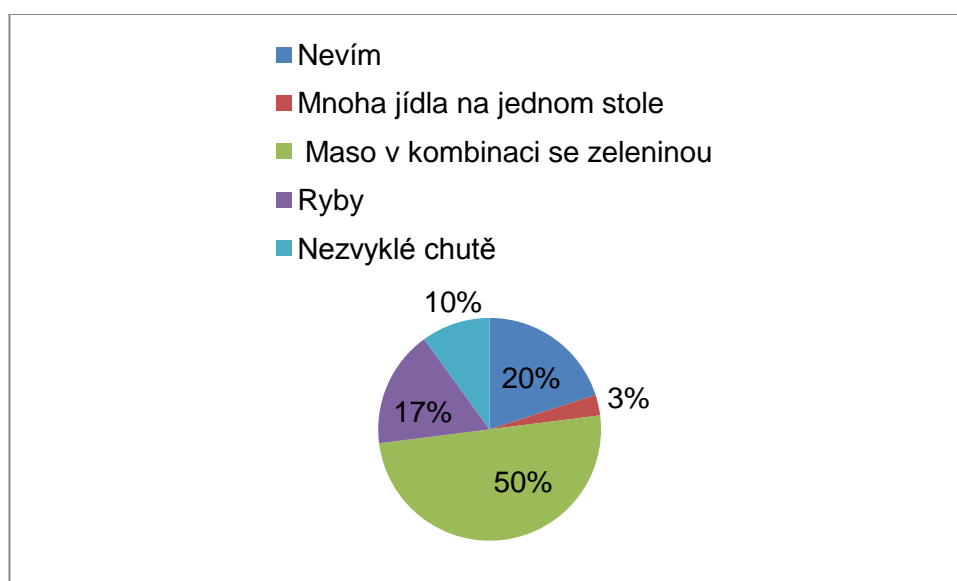
Graf 2A: Jaký typ akce jste navštivil/a?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 3 : Čím je podle Vás typická makedonská gastronomie?

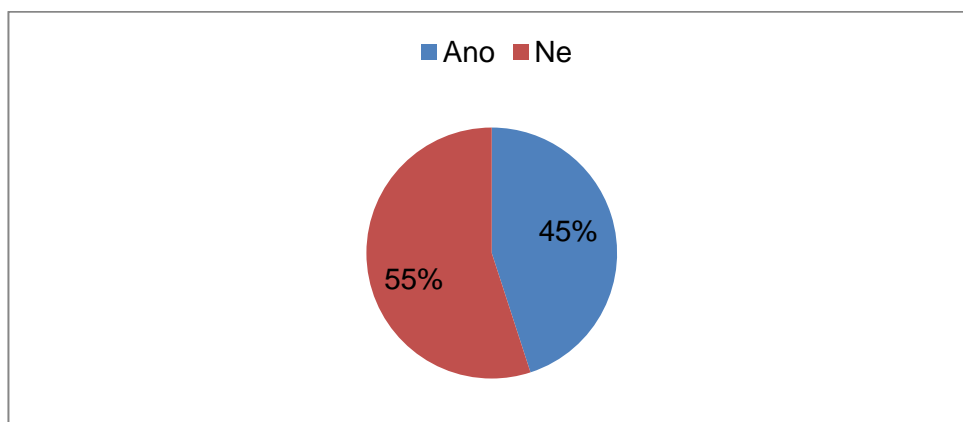
Graf 3: Čím je podle Vás typická makedonská gastronomie?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 4: Ochutnal/a jste nějaké makedonské jídlo?

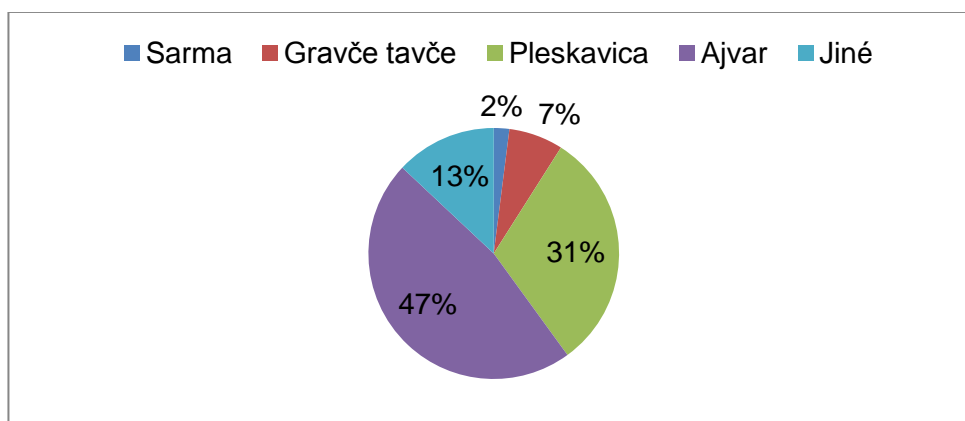
Graf 4: Ochutnal/a jste nějaké makedonské jídlo?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 4A: Jaké jídlo jste ochutnal/a?

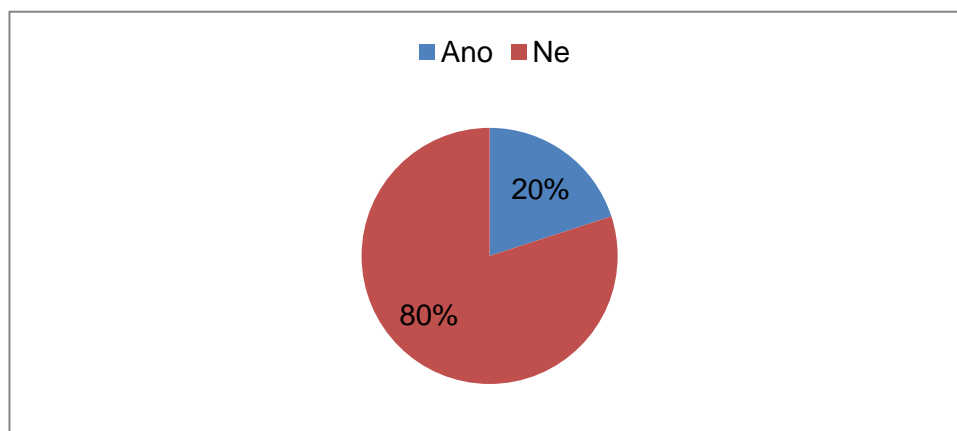
Graf 4A: Jaké jídlo jste ochutnal/a?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 5: Znáte nějakou makedonskou restauraci v ČR?

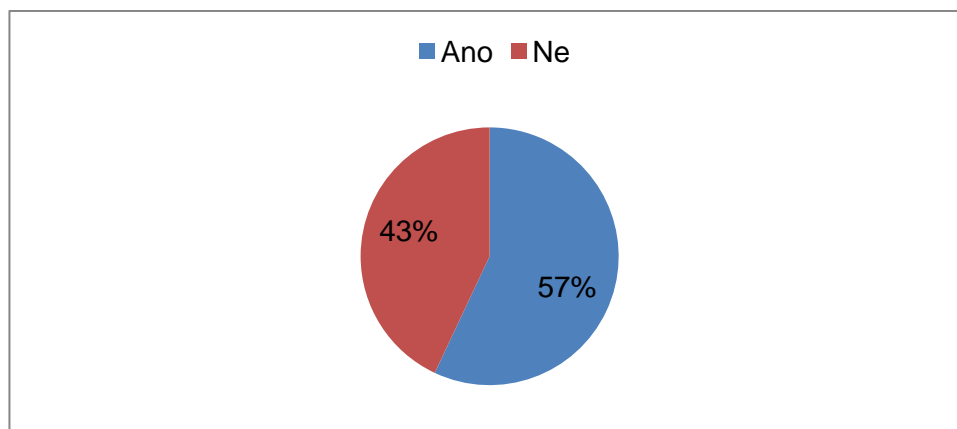
Graf 5: Znáte nějakou makedonskou restauraci v ČR?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 6: Slyšel/a jste někdy o makedonském vinařství?

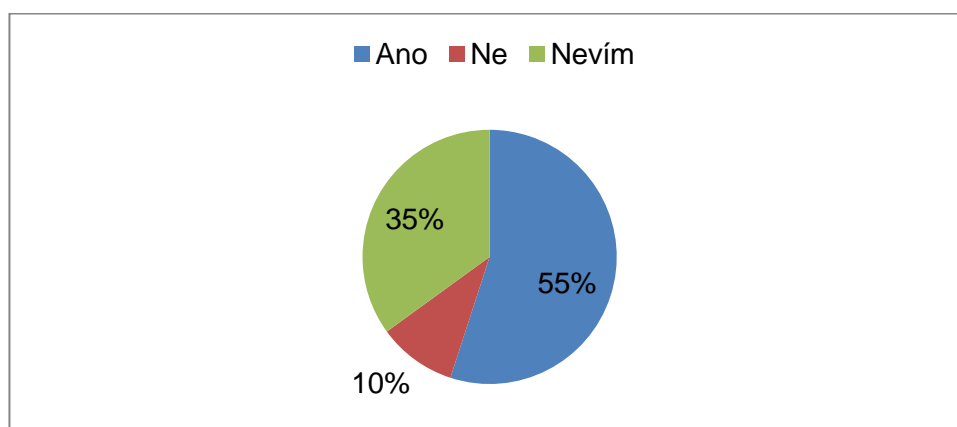
Graf 6: Slyšel/a jste někdy o makedonském vinařství?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 7: Myslíte, že Makedonie má kvalitní vína?

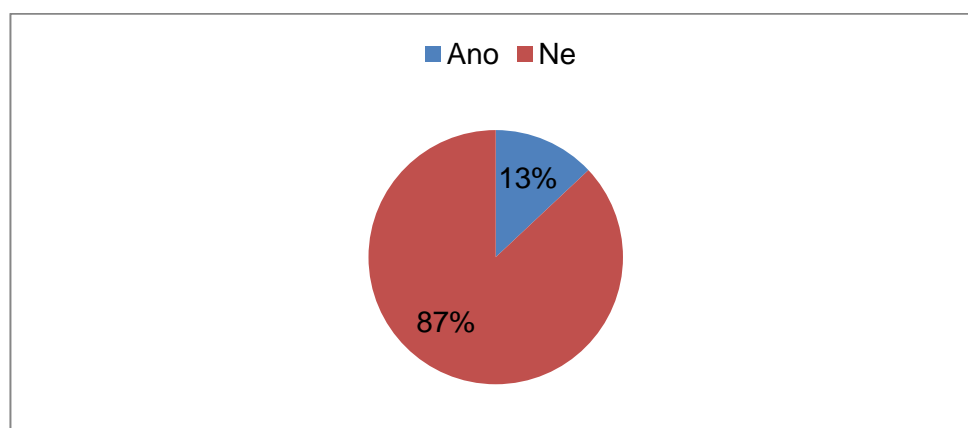
Graf 7: Myslíte, že Makedonie má kvalitní vína?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 8: Byl/a jste na nějaké akci, kde byla prezentována makedonská vína?

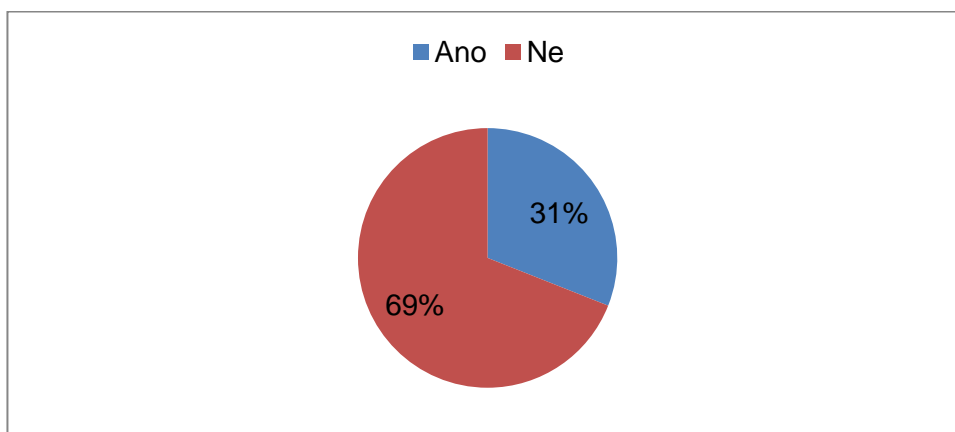
Graf 8: Byl/a jste na nějaké akci, kde byla prezentována makedonská vína?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 9: Ochutnal/a jste nějaký makedonský brand?

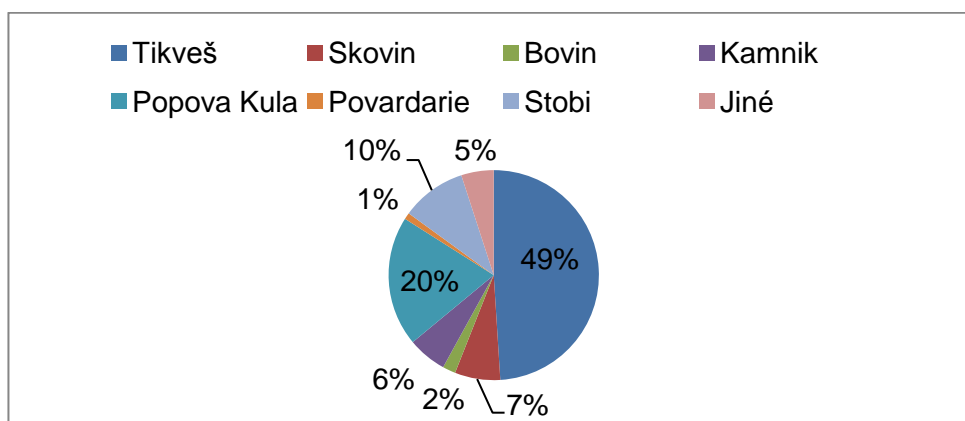
Graf 9: Ochutnal/a jste nějaký makedonský brand?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 9A: Který brand jste ochutnal/a?

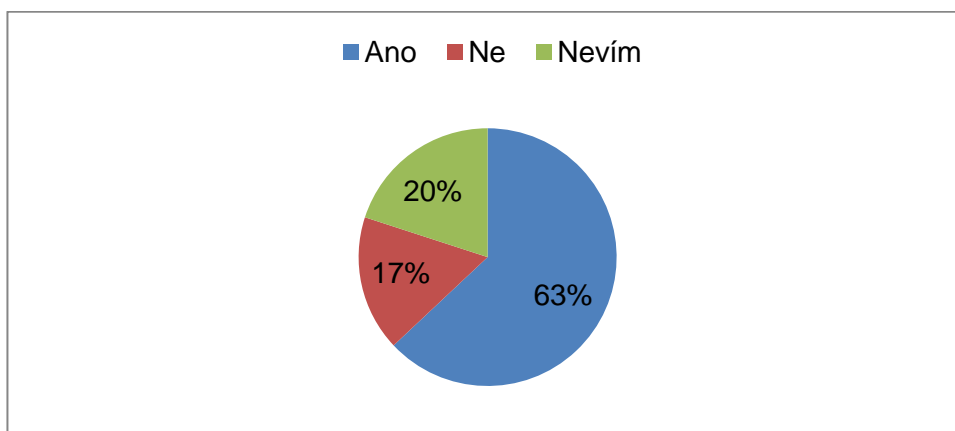
Graf 9A: Který brand jste ochutnal/a?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 10: Myslíte si, že je zapotřebí více propagovat makedonskou gastronomii a vinařství v ČR?

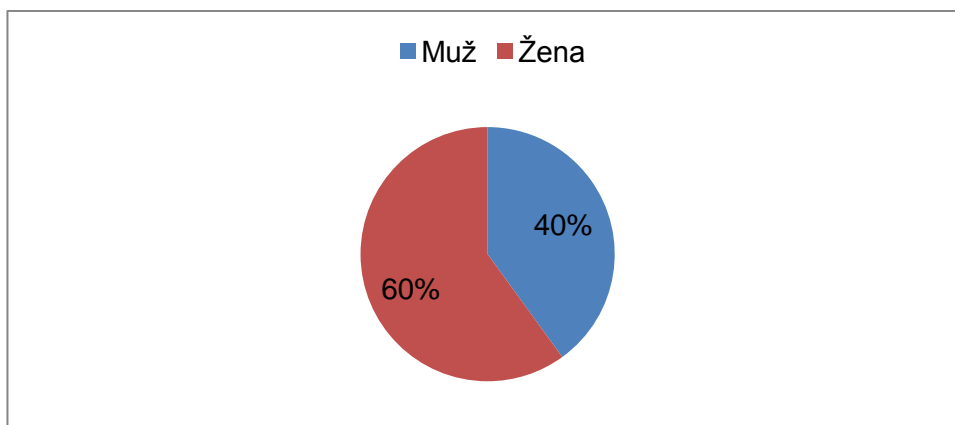
Graf 10: Myslíte si, že je zapotřebí více propagovat makedonskou gastronomii a vinařství v ČR?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 11: Jaké je Vaše pohlaví?

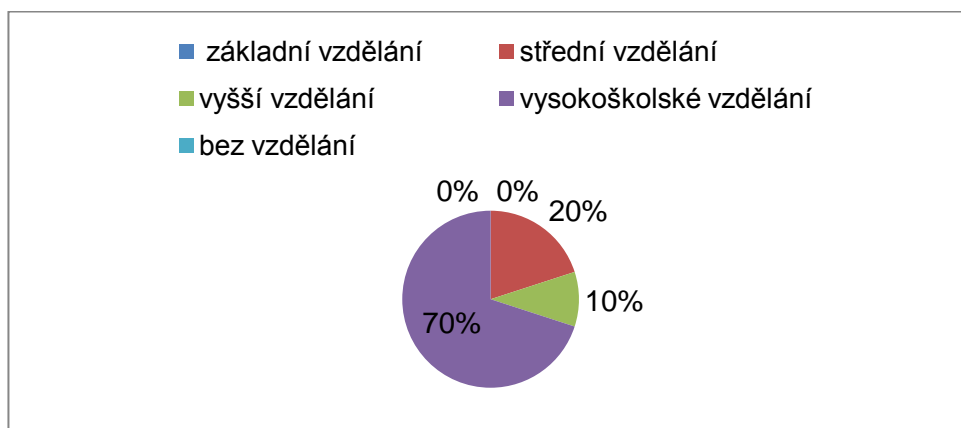
Graf 11: Jaké je Vaše pohlaví?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 12: Jaké máte vzdělání?

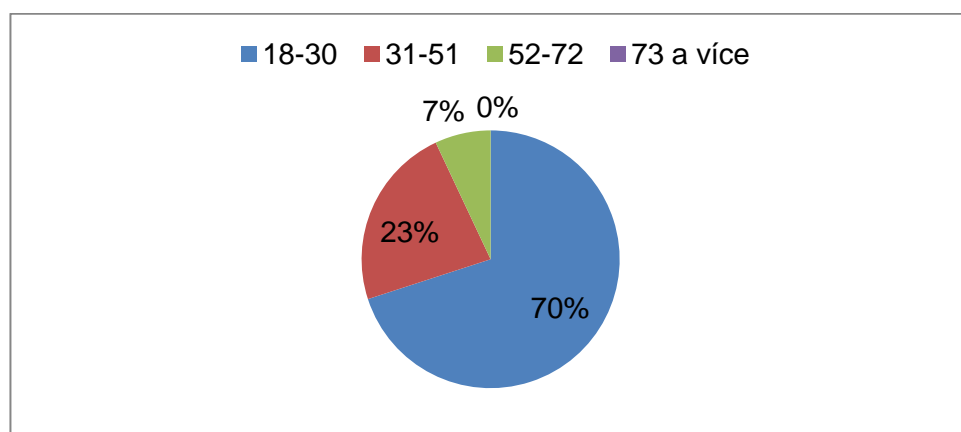
Graf 12: Jaké máte vzdělání?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 13: Do jaké věkové skupiny patříte?

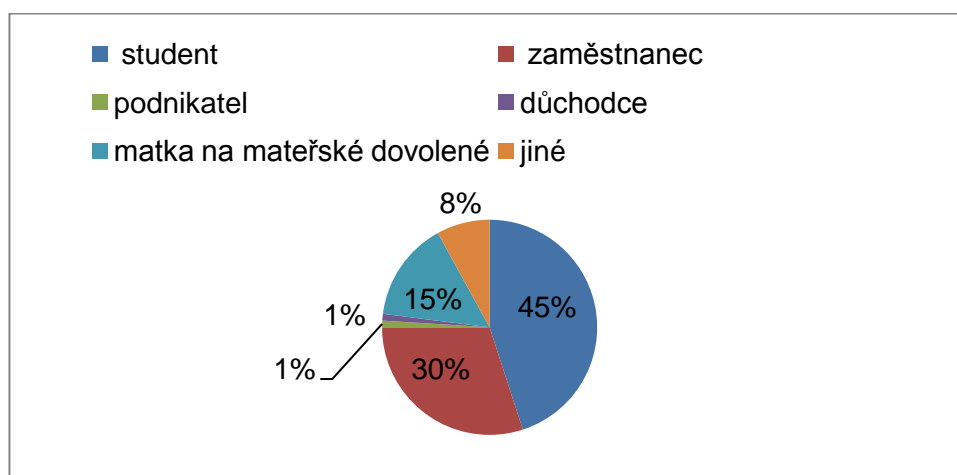
Graf 13: Do jaké věkové skupiny patříte?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

Otázka č. 14: Jaká je Vaše ekonomická aktivita?

Graf 14: Jaká je Vaše ekonomická aktivita?



Zdroj: autor práce, 2016 (vlastní šetření)

BIBLIOGRAFICKÉ ÚDAJE

Jméno autora: Marija Deskovska

Obor: Management cestovního ruchu

Forma studia: Prezenční studium

Název práce: Gastronomický cestovní ruch v Makedonii a jeho potenciál

Rok: 2016

Počet stran textu bez příloh: 67

Celkový počet stran příloh: 15

Počet titulů českých použitých zdrojů: 11

Počet titulů zahraničních použitých zdrojů: 4

Počet internetových zdrojů: 38

Vedoucí práce: Ing. Iveta Hamarneh, Ph.D.