

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Nicole FRÝBORTOVÁ

**VÝVOJ GASTRONOMIE A JEJÍ SOUČASNÉ TRENDY**

The Development of Gastronomy and its Current Trends

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí práce: prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c.

Brno, 2017

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Ústav gastronomie

Akademický rok: 2016/2017

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Nicole Frýbortová

Osobní číslo: 11878005

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

TÉMA PRÁCE: Vývoj gastronomie a její současné trendy

TÉMA PRÁCE V AJ: The Development of Gastronomy and its Current Trends

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

#### 1. Teoretické část BP:

- Charakterizujte vývoj gastronomie a současné trendy gastronomie  
Zážitková gastronomie, kulinářský turismus v ČR a v zahraničí

#### 2. Praktická část BP:

Na základě dotazníkového šetření, charakterizujte životního styl respondentů a jejich vztah k zásadám racionální výživy a stravování v rámci diskuse a návrhové části. Charakterizujte současný stav stravovacích zvyklostí dotazovaných osob a návrh jejich zlepšení směrem k dosažení zdravého stravování a racionální výživy

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VSOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] ČERNÝ Jiří. Nový *encyklopedický slovník gastronomie A-K*. Úvaly, Ratio 2001. ISBN 80-86351-10-6.

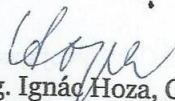
[2] ORSÁKOVÁ Štěpánka a OBŮRKOVÁ Eva. *Ochutnejte Českou republiku*. Brno: B4U, 2010. ISBN 978-80-87222-12-6.

[3] VANĚK Roman. *S vařečkou kolem světa*. Praha: Ikar, 2011. ISBN 978-80-249-1514-2.

[4] SALAČ Gustav. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

Další literatura dle doporučení vedoucího bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

  
prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr.h.c.  
Ústav gastronomie

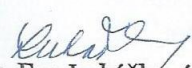
Datum zadání bakalářské práce: 2. května 2016

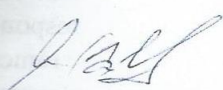
Termín odevzdání bakalářské práce: 14. dubna 2017

V Brně dne: 2. května 2016

L.S.

VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Bosonožská 9, 625 00 Brno

  
Ing. Eva Lukášková, Ph.D.  
vedoucí ústavu

  
Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.  
prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora:	Nicole Frýbortová
Název bakalářské práce:	Vývoj gastronomie a její současné trendy
Název bakalářské práce v AJ:	The Development of Gastronomy and its Current Trends
Studijní obor:	Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch
Vedoucí bakalářské práce:	prof. Ing. Ignác Hoza, Csc., Dr.h.c.
Rok obhajoby:	2017

## **Anotace**

Bakalářská práce se zaměřuje na vývoj gastronomie a její současné trendy. V teoretické části popisuje vývoj gastronomie od pravěku až po současnost. Dále popisuje současné trendy a objasňuje nové pojmy. Definiuje zážitkovou gastronomii, kam patří příprava či dokončení jídla před hostem a také se zaměřuje na molekulární kuchyni a kulinářský turismus.

V praktické části jsou pomocí dotazníkového šetření zjišťovány informace nejen o stravovacích návycích obyvatel, nových trendech, ale i vyobrazena zážitková a molekulární gastronomie.

## **Klíčová slova**

gastronomie, trendy, kulinářský turismus, zdravá strava, životní styl

## **Annotation**

Bachelor's work is concentrated on the development of gastronomy and its current trends. In theoretical part is described the development from prehistory to the present day. It describe the present trends and explain new terms. It define experience gastronomy, where is a preparation and finishing the meal by the guests. This work is concentrate on the molecular cuisine and culinary tourism.

In practical part in a questionnaire, where are the people asked about the lifestyle and new trends. In this part you can find the pictures about experinces gastronomy and moleculary cuisine.

## **Key words**

gastronomy, trends, culinary tourism, healthy diet, lifestyle

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma „Vývoj gastronomie a její současné trendy“ vypracovala samostatně pod vedením prof. Ing. Ignáce Hozí, CSc., Dr.h.c. a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

Brno 2. března 2017

.....  
vlastnoruční podpis autora

## **Poděkování**

Na tomto místě bych ráda poděkovala vedoucímu své práce prof. Ing. Ignáci Hozovi, CSc. Dr.h.c. za vstřícnost, připomínky a cenné rady při konzultacích. Dále bych ráda poděkovala své rodině za pomoc a podporu nejen při studiu a samozřejmě všem respondentům, kteří se zúčastnili dotazníkového šetření.

# Obsah

ÚVOD .....	9
I. TEORETICKÁ ČÁST .....	11
1 GASTRONOMIE.....	12
2 VÝVOJ GASTRONOMIE .....	13
2.1 Pravěk .....	13
2.2 Starověk.....	13
2.3 Středověk.....	15
2.4 Novověk .....	17
2.5 Gastronomie 20. století.....	18
2.6 Vývoj české gastronomie .....	18
3 SOUČASNÉ TRENDY .....	20
4 KULINÁŘSKÁ TURISTIKA .....	27
II. PRAKTICKÁ ČÁST .....	28
5 ANALYTICKÁ ČÁST.....	29
5.1 Dotazníkové šetření.....	29
6 ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE .....	48
7 MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE .....	51
8 DISKUSE A NÁVRHOVÁ ČÁST .....	53
ZÁVĚR.....	56
POUŽITÁ LITERATURA, INTERNET .....	58
SEZNAM GRAFŮ.....	60
SEZNAM OBRÁZKŮ .....	61
SEZNAM PŘÍLOH.....	62



## ÚVOD

Gastronomie je velice širokým pojmem, který je spojován s výživou lidí, a proto je nezbytnou součástí života lidí. Bohužel dnešní doba je velice uspěchaná a spousta lidí nemá čas si jídlo a pití v klidu vychutnat, a tak sahají po co nejdostupnějších a nerychlejších variantách, které nejsou vždy v souladu s kvalitní a dobrou stravou občanů.

Práce je zaměřena na slovo gastronomie, které pochází z řeckých slov “gaster” a “nomen”. Je to služba, která uspokojuje potřeby lidí. Ovšem neřadí se sem pouze pokrmy, ale i nápoje, které je k nim vhodné podávat.

Specifikován je samozřejmě i vývoj gastronomie, který sahá již k dobám pravěku. V této době se totiž člověk naučil pracovat s ohněm, který byl pro něj důležitý i z hlediska gastronomie a tedy pro tepelnou úpravu pokrmů. Ze starověku je popsáno podávání jídel, používané nádoby a také pravidla, která byla v této době zavedena. Se středověkem se stalo křesťanství jako oficiální náboženství a to vedlo k mnoha změnám v oblasti gastronomie.

Po středověku přišel novověk a s ním i objevení pasterace, vznik konzerv, cukráren, kaváren, barů, vináren a mnohých dalších. Z 20. století za zmínku stojí velmi rychlý vzestup gastronomie, neboť byl návrat k soukromému vlastnictví, zlepšovala se životní úroveň a také se zkracovala pracovní doba. Vznikl zde nový gastronomický styl La nouvelle cuisine, který se zaměřoval na zdravou stravu, kratší tepelnou úpravu, aj.

Česká gastronomie se vyvíjela již od 14. století za dob vlády Karla IV, který si nechal dovážet suroviny z ciziny a doporučoval, aby se na hostinách jedlo ve více chodech. V této době byla česká gastronomie ovlivněna tou rakouskou a německou. Není opomenuta ani nejslavnější česká kuchařka Magdalena Dobromila Rettigová.

Z novodobé gastronomie, neboli ze současných trendů jsou vymezeny pojmy, které neodmyslitelně ke gastronomii patří, a které jsou i současnými trendy – např. biofood, ethno food, finger food, molekulární kuchyně a v neposlední řadě i co jsou to superpotravin.

Ke slovu gastronomie se řadí i pojem HACCP neboli Hazard Analysis Critical Control Point (riziko a analýza kritických kontrolních bodů), což je kontrola nad všemi procesy manipulace s potravinami až k jejímu samotnému prodeji.

Gastronomie je velmi úzce spjata i s cestovním ruchem, protože existuje termín jako kulinářská turistika (resp. gastronomický turismus, gastroturistika či gastronomický cestovní ruch). Je to jedna z forem cestovního ruchu, kde jsou účastníci motivováni konzumací nápojů a jídel a poznání kultury stolování. Každý rok se koná spousta kulinářských akcí, které vedou ke zvýšení povědomí o České kuchyni či různé další akce jako jsou slavnosti chřestu v Ivančicích, farmářské trhy aj.

Důležitou částí práce je také dotazníkové šetření, kde bylo kladeno sedmnáct otázek a odpovídalo vždy sto dotazovaných respondentů. Otázky se týkaly pohlaví, věku, ale především hlavně gastronomie, jako např. zda se respondenti pravidelně stravují, zda dávají přednost restauraci či rychlému občerstvení, a nebo, zda preferují českou či zahraniční kuchyni. Výsledky jsou zpracovány do přehledných tabulek a grafů.

V neposlední řadě je seznámení se zážitkovou gastronomií, která je zaměřena hlavně na Švýcarskou kuchyni, kde se tento druh gastronomie vyskytuje v národních jídlech – fondu a raclette.

## I. TEORETICKÁ ČÁST

# 1 GASTRONOMIE

První zmínky o gastronomii pochází z období, kdy člověk jen náhodou položil maso do blízkosti ohně, a když jej pak ochutnal, zjistil, že upečené maso nejen, že chutná lépe než maso syrové, ale je i lépe stravitelné. [1]

Slovo gastronomie pochází z řeckých slov: „gaster“ - žaludek a „nomen“ – nauka, věda. Definovat gastronomii bychom mohli jako nauku o kuchařském umění. Ovšem nepatří sem pouze příprava jídel, ale i jaké nápoje k nim podávat. Zaměřuje se i na správnou výživu člověka, ale i na nežádoucí vlivy, které škodí lidskému zdraví, a nebo jakkoli narušují činnost našeho zažívacího a trávicího ústrojí. [2]

Samozřejmě i gastronomie má nějaká svoje pravidla, která vznikají ve spolupráci s lékaři a vědci na základě trávicího ústrojí, zažívání a žaludečních šťáv. Ovšem i tyto pravidla se liší dle kultury, náboženství, tradic a dalších požadavků a specifík strávnicka.

Gastronomie je služba, která uspokojuje osobní potřeby lidí a kde se kombinují hmatatelné výrobky (jídlo a pití) a nehmataelné služby (servis). Kvalita těchto služeb není všude stejná a liší se různými poměry. Gastronomické služby nelze skladovat, protože se většinou připravují, nabízejí a poskytují na jednom místě (výjimkou jsou cateringové služby).

Gastronomie patří do sektoru služeb neboli do terciárního sektoru. Je to tzv. stravovací služba, kterou může poskytovat osoba splňující vyhlášky o hygienických požadavcích na stravovací služby a provozní hygienu při činnostech epidemiologicky závažných. Stravovací služby můžeme dělit na základní (obědy, večeře), doplňkové (bankety, rauty) a společensko-zábavní (kavárny, vinárny, bary,...). Dále může být stravování děleno na individuální a společné, kam patří restaurace (otevřené stravovací zařízení), závodní, lázeňské a školní jídelny (uzavřené stravovací zařízení). Společné stravování je tedy spojeno s hromadnou výrobou a spotřebou jídel či nápojů pro velké skupiny lidí, která se koná mimo domácnost. Toto stravování ovlivňuje životní úroveň obyvatelstva, neboť podporuje volný čas a nevaří se v domácnostech, dále pak v případě výběru vhodného sortimentu přispívá k racionální výživě a také vytváří pracovní příležitosti.

Do Čech pojem gastronomie nepronikl v původní podobě z důvodu špatného překladu. Došlo totiž k zásadní záměně pojmů gastronome (gastronomie) a gourmand (labužník). A tedy překlad slova gastronome, v Čechách znamenal labužník. [1]

## 2 VÝVOJ GASTRONOMIE

### 2.1 Pravěk

(3 miliony – 4500 př.n.l)

Pravěk neboli doba kamenná. Člověk se v této době naučil pracovat s ohněm, který nejen znamenal teplo, bezpečí před divokými zvířaty, ale sloužil i pro tepelnou úpravu jídla jako bylo pečení na rožni a rozpálených kamenech, vaření v nádobách a dušení v jamách a konzervace masa uzením a sušením. Člověk byl odjakživa lovec a sběrač. Lovila se nejen drobná zvěř - rybolov, ale i větší kusy jako mamut, zubr,.... Jedli i potraviny rostlinného původu jako byly semena, listy, plody. [1]

Bohužel jen velmi obtížně se dokazuje, jaké koření a dochucovadla v této době používali. Neboť sůl je velmi rozpustná, a tedy ani z archeologických nálezů nelze tuto skutečnost vyčíst. Stejně tak těžké je i rozpoznat, zda používali nějaké bylinky a další koření. [1]

Když doba přecházela do tzv. mladší doby kamenné, člověk založil první vesnice, choval dobytek, získával mléko, a začal se pravidelně stravovat, čím přispěl ke svému zdraví a lepší kondici. Hlavním zdrojem obživy nebyl lov a sběr, ale zemědělství, pastevectví a chovatelství. [1]

### 2.2 Starověk

(4500 př.n.l. – 6. stol. n. l.)

Nejstarší civilizace Sumerové (6.-4. tisíc let př.n.l.) pochází z Mezopotámie, ležící mezi řekami Eufrat a Tigris. Sumerové jsou považováni za kolébku všech civilizací. Vznikalo zde písmo, které nejdříve sloužilo pouze k evidenci surovin. V této době se také začaly vyrábět pálenky z datlí a pivo, které se uchovávaly v hliněných nádobách a podávaly v kovových pohárech stejně jako ostatní nápoje. Načež jídlo se podávalo na mísách a jedlo se rukama. Po jídle vždy byla nabízena mísa s vodou na umytí rukou. K této době řadíme i první zmínky o chlebovém kvásku, špaldové mouce a sýru. Dovážely se zde suroviny z Asie jako např. hrách, cibule, česnek, koření a další. [1,3]

Dále se nám dochovaly záznamy, které pocházejí z Palestiny a Babylónu. Vznikl nejstarší zákoník, Chammurapiho zákoník (pojmenovaný po babylonském králi Chammurapim), který upravoval vztahy mezi cestujícím, hostincem a ubytovacím zařízením. Zákoník také obsahoval trestání zvyšování cen, neodvádění daní a nevěstky v hostincích. Z počátku bylo pohostinství poskytováno jako povinnost zdarma, ale postupem času vznikaly různé noclehárny a vinárny a tato služba se stala předmětem obchodního podnikání. [1,3]

Další záznamy pocházejí z Egypta, kde v té době vznikala zábavní střediska a tedy i rozvoj cestovního ruchu. Známé bylo několik druhů piva a vína. V Egyptě byly velice běžné slavnosti faraonů, kde se podávalo několik druhů jídel a nápojů, které vždy byly sladěny s pokrmem. Ve starém Egyptě již dokonce existovala i hudba k jídlu – hudebníci, hudebnice, zpěvačky. Při takové slavnosti faraonů seděl každý účastník na stoličce a měl před sebou kulatý stoleček ozdobený květinou. Egypťané nepoužívali příbory, a proto jim sluhové polévali ruce vodou z konvice. Po jídle si strážník vyplachoval ústa vodou s natronem (pevný hydroxid sodný), což sloužilo jako desinfekce. [1,3]

Nesmí být opomenuto ani na Řecko, které bylo významné hlavně z důvodu pořádání různých her a slavností. Tyto hry byly předchůdci nynějších olympijských her. Díky nim se rozvíjel cestovní ruch, a proto vznikaly i nové typy pohostinských domů, kde došlo ke spojení pohostinství a zábavy. V této době mohl hostinskou činnost provozovat každý. Hostinská činnost byla pouze regulována, a tedy byla stanovena otevírací doba, povinnost platit daně, dodržovat pořádek, zákaz čepování vína v určitých dnech, používání odměrek k dodržování měr, aj. Pořádaly se také různé hostiny a oslavy, kde se podávaly nevšední lahůdky, jako byly velké tučné plátky prorostlého masa, jako příloha se jedl chléb a vše se zapíjelo vínem, které bylo slazené medem. Každá hostina, která se ve starověkém Řecku konala, byla spojována s náboženskými obřady, kde se řeckým bohům obětovala různá zvířata, jako třeba berani a býci, která byla později konzumována účastníky hostiny. Řekové byli nejednotný národ, a proto byla kuchyně v jednotlivých oblastech, městech odlišná. Hlavními surovinami bylo obilí, olivy, alkoholické nápoje ze zkvašeného ovoce nebo obilí, vařené maso a zelenina, které bylo dochucováno bylinkami, kořením a medem a jako příloha chléb doplňovaný olejem. Z období Řecka pochází Sokrates a Platon, kteří tvrdili, že jídlo potřebujeme pouze k udržení života, cokoli co je navíc, je luxus. Mezi nejcenější díla ze starověkého Řecka patří Učení stolovníci od Atheanea ze 2. století. Zaměřuje se na jídlo a pití a na vztahy mezi nimi. [1,3,4]

Další zmínky se připisují do Sicílie, která je považována za zrod evropské kuchyně jakožto umění. Sicilská kuchyně byla velmi pestrá a bohatá na ingredience. Pochází odsud propracované omáčky a medové koláčky. [1,3]

Neopomenutelným významným mezníkem byl i Řím, kde za vlády císaře Augustina byla zřízena pošta, vznikaly hostince, kde byla výborná, honosná a bohatá strava a teplé nápoje, domy pro bohaté, obchody s vínem aj. V Římě se zvyšovala úroveň stolování, nápoje a pokrmy se podávaly ze skla a porcelánu, který byl dovážen z Orientu. Jako hlavní jídlo byla brána večeře, která se skládala ze tří chodů – předkrm, hlavní jídlo a dezert. Nejdůležitějším sladidlem, nejen pro dezerty, nebyl cukr, neboť byl brán jako druh koření, ale med a sirupy získané z různých druhů ovoce. Hlavním gastronomickým symbolem byl římský generál Lucullus. Podle něj jsou pojmenované Lucullské hody, které jsou symbolem honosného a luxusního stravování. Ale i tady se postupně zaváděla různá pravidla jako např. placení daní, zákony proti opilství a rvačkám a zákaz některých her. [1,3]

Během římského období vznikla i jedna z nejvýznamnějších kuchařských knih této doby Apicius. Byla to sbírka receptů, která obsahovala nejen nedostupné suroviny, ale i suroviny naprosto obyčejné. [1,3]

Předchůdcem Nouvelle cuisine je „Archestratos“. Je to epická báseň, která učí, jak získat potraviny co nejvyšší kvality. Obsahovala základní principy přípravy mas. [1,3]

Kuchyňské nádobí této doby se překvapivě podobalo nádobí, které používáme dnes. [1]

## **2.3 Středověk**

(6 – 15. st. n. l.)

Ohraničení středověku se spojuje s pádem Západořímské říše (rok 476) a objevením Ameriky Kryštofem Kolumbem (rok 1492). V této době se stalo křesťanství oficiálním náboženstvím.

Víno, chléb a olej byly po dlouhých sporech uznány za posvátné potraviny. Z křesťanské liturgie, která měla vliv na pořádání hostin, přešly i významné prvky ke konzumaci pokrmů jako např. modlitba před a po jídle, požehnání pokrmů, lámání chleba. [1,3]

Ve středověku vznikalo hodně klášterů, které měly obrovskou zásluhu na rozvoji kulinářství. Jeptišky objevily mnoho dezertů a moučníků a mniši vařili vynikající zeleninové polévky,

připravovali ryby a vejce na více způsobů, uměli vařit pivo a znali i výrobu vína. Rozvíjela se tedy řemesla jako pekařství, řeznictví a sladovnictví. [1,3]

Po prosazení křesťanství, se prosadila i křesťanská abstinence, což vedlo ke spojení stravy a ctností, zřeknutí se masa, mléčných výrobků, hříchů obžerství a nalezení spásy duše. Jídelní lístek byl ovlivněn na základě existence teorie tělesných šťáv: žlutá žluč, hlen, černá žluč a krev. Tehdejší kuchař, mistr Chiquard, vévody Amadea I., prosazoval názor, že pokud pokrm obsahuje předměty se speciálními vlastnostmi, jako byly vzácné kameny a zlato, pak je to pokrm regenerační a ovlivňuje zdraví strávnicka.

Tak jako dlouhá léta byl rozdíl mezi stravou bohatých a chudých. Strava bohatých byla honosnější, konzumovali jeleny, čerstvé maso, křepelky a mnohé další. Zato takové ryby, ať už sladkovodní nebo mořské, byly stravou privilegovaných. Naopak strava chudých obsahovala hlavně různé obilné kaše a chléb. Bohužel jídla bylo málo, a proto chudina často trpěla hladu. [1,3]

Ze středověku pochází tmavý chléb, který se pekl jedenkrát týdně, a když ztwardl, používal se jako prkénko nebo se strouhal do omáček a polévek. Někdy sloužil i k přenášení horkých jídel. [1,3]

V této době bylo již spousta hostinců, které nesloužily jenom jako přechodné ubytování nebo místo k najezení, ale sloužili i jako zásobování obyvatel, kteří si v nich kupovali různé koření, sůl nebo i maso, které chudá vrstva konzumovala pouze o svátcích. [1,3]

V období, které nazýváme raný středověk, byly zvláštní příležitostí pro pořádání hostin pohřby. Na pohřbech se jedla ve velkém kuřata, vejce, žebra apod. K jídlu již používali příbory. [1,3]

Ve středověku se začal rozlišovat i způsob obsluhy jako byl anglický, francouzský a ruský. Pro anglický způsob bylo typické, že hostitel krájel maso a rozdělával na jednotlivé porce hostům. Později práce krájení připadla kvalifikovaným dranzérům (specialista na krájení a porcování masa). Díky tomu vznikla i první odborná literatura o dranzírování. Dranzírování se používá i dnes ve vyšší formě složité obsluhy. Základními znaky francouzské obsluhy bylo zpracování, nakrájení a nazdobení masa v kuchyni. Číšníci poté mísy s masem nabízeli u stolu a dbali na to, aby i ten poslední host měl možnost vybírat ze dvou porcí.



Tento způsob se používá dodnes. A poslední, ruský způsob, byl velmi jednoduchý. V kuchyni se vše připravilo, nanoslo na stůl a hosté si nabírali sami. To samé bylo i s pitím. [1,3]

## **2.4 Novověk**

(15. st. – současnost)

Počátek novověku se spojuje s objevením Ameriky, 1492, Kryštof Kolumbus. V této době nastal vývoj nových věcí jako byl střelný prach, kompas, avšak pro gastronomii nejdůležitější knihtisk. Po vynalezení knihtisku se začaly vyrábět kuchařky, různé poučky, doporučení, návody nejen správné výživy, ale i různé pojednání o filozofii gastronomie (např. Matrino da Como: Kniha o umění kuchařském, Bartolomeo Sacchi: O správném požitku a dobrém zdraví). [1,3]

Díky Napoleonovi vznikly první konzervy. Napoleon totiž nabídl velmi vysokou částku tomu, kdo vynalezne jak skladovat jídlo pro francouzské vojsko na dlouhých výpravách. Nejdříve pařížský lahůdkář Appert vymyslel, že by se jídlo mohlo skladovat v láhvích. Zeleninu trochu povařil, dal do láhve, zakorkoval a obvázal drátkem stejně jako šampaňské. Láhev byla i stejná jako na šampaňské, jen měla širší hrdlo. Aby všem dokázal, že to opravdu funguje, hodil láhev na čtyři měsíce do moře. Jakmile ji vytáhl, jídlo bylo opravdu jako čerstvé. Napoleon mu tedy odměnu vyplatil. Ovšem za první konzervu byla považována plechovka od Angličana Duranda. Durandovy plechovky byly stejně vzduchotěsné jako láhve od Apperta, ale nebyly tak křehké, a proto se rychle ujaly. Konzervy se otevíraly pomocí bajonetu (sečná zbraň podobná noži).

K novověku řadíme i objevení margarínu a první bistro, které založili ruští vojáci v Paříži. Francie se stává kolébkou moderní gastronomie. [1,3]

Všeobecně se novověk vyznačuje rychlým rozvojem nejen cestovního ruchu, ale i průmyslu. Vznikají velké hotely se zábavními středisky a do popředí se dostává i pohostinství ve městech a na venkově. Vzniká zde potřeba společnosti, touha poznání, a i proto vznikají další podniky jako cukrárny, kavárny, bary, vinárny, herny, restaurace a také pak i různé samoobsluhy. Pohostinství se objevuje i v dopravních prostředcích jako jsou lodě, vlaky a letadla. Lidé v této době začali více cestovat, vznikaly i levnější formy ubytování jako byly noclehárny a ubytovny.

Novověk s sebou přinesl i nové technologie, inovace a další, které usnadňovali práci nejen kuchařům ve formě polotovarů, mražených výrobků aj., ale i zavádění výpočetní techniky, pomocného zařízení, atd. [1,3]

K tomuto období patří i známý Louis Pasteur, který objevil novou metodu uchování potravin - pasterace.

## **2.5 Gastronomie 20. století**

Gastronomie 20. století vzala velmi rychlý vzestup. Napomohl k tomu nejen návrat k soukromému vlastnictví, ale i zlepšení životní úrovně, zkrácení pracovní doby, prodlužování věku a mnohé další. Přes hranice, nejen k nám, proudily nové suroviny, nápoje, což znamenalo ovlivnění Evropské kuchyně. Vzniká vysoká gastronomie francouzské kuchyně „Haute cuisine“, s níž je spjatý Auguste Escoffier, který navazoval na jejího zakladatele Marie-Antoina Carêma. Auguste Escoffier je největší legendou vaření. Byl to francouzský šéfkuchař, který dlouhá léta vedl kuchyni v hotelu Savoy v Londýně a Ritz v Paříži. [1]

Zrodil se zde nový gastronomický styl La Nouvelle cuisine – Nová kuchyně, která se soustředí na čerstvost, kvalitní ingredience, zdravou stravu, kratší tepelnou úpravu a estetiku.

Francouzští kuchaři byli inspirováni pobyty v Japonsku. [1]

## **2.6 Vývoj české gastronomie**

Česká gastronomie má dlouholetou tradici. Už i za vlády Karel IV. bylo doporučováno, aby se na hostinách jedlo devět různých chodů a pilo sedm druhů nápojů. Šlechticové si nechávali dovážet různé ovoce, koření, a tím rozvíjeli přípravu nových pokrmů. V kuchyních vařily farské kuchařky a zrodily se pokrmy a moučníky, které se stávaly tradiční k příležitosti Velikonoc, Vánoc, Nového roku a Tří králů. [1]

Česká gastronomie byla ovlivněna gastronomií německou a rakouskou.

Nejslavnější českou autorkou kuchařky byla Magdalena Dobromila Rettigová, která žila na přelomu 18. a 19. století. [5]

V roce 1904 byl založen první kuchařský spolek, který měl velký význam ve vývoji české gastronomie. Díky němu se o rok později uskutečnila světová kuchařská výstava v Praze. [1]

Do druhé světové války byla česká gastronomie, české pohostinství, na velice vysoké úrovni. Čeští kuchaři jezdili na stáže do zahraničí a poznatky přinášeli zpět k nám. Tímto se dostala česká gastronomie na vysokou úroveň. K nejstarším evropským hotelovým školám patří hotelová škola v Mariánských lázních, kde se vyučovalo v němčině. [1]

Po roce 1948 nastalo znárodnování, socializace a striktní dodržování norem. V gastronomických zařízeních vznikalo tzv. 5 cenových skupin, což omezovalo schopnosti gastronomů.

V roce 1958 byla světová výstava v Bruselu a čeští kuchaři zde zaznamenali velký úspěch. Byl to jeden ze světlejších okamžiků této doby. [1]

Po roce 1989 nastal návrat k soukromému vlastnictví, rozvíjel se hotelový a restaurační průmysl a dovoz ze zahraničí. Nejprve tím vzrostla nabídka, ale i ceny. Ale tři roky poté byl příchod potravinářských řetězců, což vedlo ke snížení cen a vyšší nabídce. Začal i rozvoj fast foodu. [1]

### 3 SOUČASNÉ TRENDY

Tak jako všechno se i gastronomie vyvíjí. Snaží se přizpůsobit trendům, době, životnímu stylu obyvatelům, zákazníkům, dostupnosti potravin a ceně.

Zde jsou uvedeny některé z trendů současné doby:

**Bio food:** bio produkty jsou ekologické produkty. Výroba a vypěstování potravin je v souladu se životním prostředím, přírodními zdroji, environmentálními postupy, za použití přírodních látek a podléhající přísným normám. Biopotraviny patří k dražším potravinám, protože k výrobě je použita lidská práce a farmář je závislý na počasí, úrodě, a dalších faktorech. [6]

**Bistro:** je občerstvení, které kupují tzv. kolemjdoucí zákazníci. Vybavení je většinou jednodušší a podávají se zde hotová jídla. [7]

**Brain food:** jedná se o jídlo „pro mozek“. Jsou to potraviny, které podporují náš mozek, slouží jako zdroj výživy a stimulant mozku. Patří sem např. avokádo, červená řepa, borůvky, brokolice, celer, kokosový olej, tmavá čokoláda,... [6,8]

**Brinner:** skládá se ze dvou anglických slov Breakfast (snídaně) a Dinner (večeře). Je to tradiční snídaně, která se podává v čase večeře. [6,9]

**Carving:** vyřezávání různých vzorů do ovoce a zeleniny. V poslední době se rozvíjí i vyřezávání ledu či čokolády, nebo třeba sýrů. [6]

**Convenience food:** chlazená hotová jídla, bagety, konzervovaná jídla, zmrazené výrobky, instantní výrobky, těsta v prášku, očištěná zelenina, před smažené produkty, kompoty, zavařeniny, konzervy, aj. Convenience food je výborné na úsporu času, pracovní síly, je trvanlivé a slouží jako zásoba. Hlavní nevýhodou je menší originalita, přítomnost dochucovadel a menší čerstvost. [6]

**Ethno food:** jsou to pokrmy nejrůznějších národních kuchyní např. Asie, Mexico, kde jsou použity regionální a čerstvé potraviny. [10]

**Fast food:** rychlé občerstvení, které je založeno na rychlém výběru a na rychlé přípravě pokrmu. Př. McDonald, KFC, Burger King a další.

Finger food: jsou to pokrmy, ke kterým není potřeba použití příboru, ani žádných jiných pomůcek, jí se rukama. Odpovídají jednomu či dvěma soustům např. jednohubky, mini chlebičky, mini řízečky, závitky, řezy z rolád, aj. [10]

Foodpairing: zkombinování různých druhů potravin, které mají shodné aromatické složky – kombinace sýrů s modrou plísní a švestek. [6]

Food trucky: pojízdné rychlé občerstvení. [11]

Frontcooking: znamená dokončení pokrmu před zraky hosta.

Functional food: pokrm obsahuje látky, které jsou výživově a chuťové hodnotné. [9]

Fun food: je pokrm, připravený z jakýchkoli surovin, poskládaný do různých zábavných tvarů. Např: ovocná želva, která se skládá z kiwi a bobule hroznů, nebo ovocná palma, kde můžeme najít banán, kiwi a pomeranč. Samozřejmě variant je mnoho a fantazii se meze nekladou. [10]

Fusion food: je pojem, kde se kombinují prvky z rozdílných kuchyní (Vietnamská + Čínská). [11]

Chief table – stůl hostů je umístěn v bezprostřední blízkosti kuchyně, a nebo přímo v ní. Řadí se do zážitkové gastronomie. [1]

Junk food – se říká jídlu, které je velmi kalorické. Přirovnáno by to mohlo být k fast foodu. Podávají se zde různé hamburgery, hranolky, sladké limonády aj. [6]

Molekulární kuchyně: v molekulární kuchyni se spojují jak znalosti přípravy pokrmů tak chemické a fyzické poznatky. Většinou se běžně dostupné suroviny, potraviny, připravují tak, že změni svůj tvar, skupenství, ale chuť zůstane stejná – např. volské oko, které ovšem není připravené z vajec, ale například z pomerančového džusu a kokosového mléka. K vytvoření nějakého výrobku v molekulární kuchyni se používají hlavně injekční stříkačky a tekutý dusík. [12]

Online kuchyně: pojem, kdy člověk musí mít nakoupené suroviny, účet na Google+ a webovou kameru. A pak už jen být součástí kurzu vaření online. Těchto kurzů se účastní např. Jamie Oliver, který pochází z Anglie a je kuchařem a autorem kuchařských knih. [13]

Puzzle food: malé pochutiny, ať už slané nebo sladké, jsou vyříznuté do různých tvarů a dozdobené na talíři s různými drobnými prvky. [1]

Rawfood: strava, která neprojde tepelnou úpravou. Takovýmto způsobem se připravují rostlinné potraviny. Dají se takovýmto způsobem připravit i hlavní jídla i různé dezerty. Mezi hlavní jídla patří např. oříškové koule s rajskou omáčkou, kde se koule skládá z různých semínek, a mezi dezerty např. nepečené ovocné dorty, kde najdeme opět různá semínka, ořechy, kokosové mléko, agáve sirup, ovoce aj. [14]

Slow food: opak fast foodu. Jídlo, které se skládá ze tří chodů a obsahuje regionální potraviny, které jsou většinou připraveny dle místních receptů. Jídlo je konzumováno v poklidu bez žádného stresu. [1]

Street food: jednoduše řečeno je to jídlo z ulice. Např. v Malajsii jsou na každém rohu tři stolečky a místní obyvatelé zde připravují jídla v různých kotlících, grilech apod. [11]

Take away: znamená vzít si s sebou. Ať už kávu či jídlo. Jídlo se místo na talíř dá do speciální polystyrenové krabičky a káva se podává do papírových kelímků s víčkem.

Taste waste: vaření beze zbytku např. bramborové slupky se využijí jako chipsy. [15]

Trhová restaurace: oblíbená hlavně v Rakousku a Švýcarsku. Nachází se zde velký výběr studených a teplých jídel. Restaurace se neobejde ani bez různých zeleninových a ovocných salátů či moučníků a dezertů. Vše je uspořádáno v nákupní zóně, kde se host pohybuje. Nabídka jídel a dalších možností je prezentována stejně jako na stáncích (na trhu). Sortiment se zde často mění a pořádají se různé sezónní akce. [16]

Wellness food: spojení zdravého životního stylu s přírodou. Jsou to lehce stravitelná jídla, plná ovoce a zeleniny s minimálním obsahem soli. Často jsou zde používány BIO výrobky. Např. polévka z červené bio čočky, kuřecí kousky s bio rýží. [9]

Zážitková gastronomie: uspokojení smyslů, které je doprovázeno příjemným prostředím a obsluhou. Zde se jídlo mění v umění a roli hrají detaily i celkový dojem. Patří sem např. front cooking, barbecue, aktivcounter (kuchyně je součástí obytného střediska, host může kuchaře celou dobu sledovat při přípravě jídla), chief table (stůl je umístěn v bezprostřední blízkosti kuchyně),

fondue či fine dining (večeře o několika nevšedních chodech, při kterých se zapojí všechny smysly). [1]

Další hitem jsou i superpotraviny. Potraviny, které pro nás mají blahodárný vliv, léčivé účinky, všestranné použití. Zde jsou uvedeny potraviny, které jsou v ČR k dostání většinou a nejsou ani příliš drahé. Patří sem:

Borůvky: jsou plné vitamínu C, který je rozpustný ve vodě, vlákniny a antioxidantů, blahodárně působí na zrak a prospívají srdci [9]

Cizrna: cizrna zlepšuje regulaci cukru, protože je bohatým zdrojem vlákniny a bílkovin. Řadí se mezi obiloviny, a proto je bohatým zdrojem energie, kterou naše tělo dokáže velmi rychle využít, dále obsahuje vitamíny a minerální látky. [9]

Fenykl: je to bílá hlíza se zelenými řapíky. Je sladká a velmi dobře zasytí. Může se konzumovat tepelně upravený, ale i syrový. [9]

Chia semínka – rostlina bylinky, která má fialové květy. Semínka mají příznivé složení mastných kyselin a vysokou nutriční hodnotu, jsou snadno stravitelná a dodávají energii. Můžeme je přidávat do jogurtu, pečiva, pudingu, ... Chia semínka se svými vlastnostmi podobají lněným semínkům. [9]

Kadeřávek: jiným názvem i kadeřavá kapusta. Dostává se do popředí a stává se trendem. Je to listová zelenina, která je bohatá na vitamín K, C, A a vápník. Tato zelenina má blahodárné účinky vůči našemu zraku, kostem, metabolismu a imunitnímu systému, dokonce snižuje i hladinu cholesterolu. [9]

Kokosové mléko: kokosové mléko je vhodné pro lidi, kteří trpí alergií či intolerancí laktózy. Je to spojení dužiny kokosu a vody. Kokosové mléko posiluje kosti, uvolňuje nervy a v kuchyni se používá do dezertů či v asijské kuchyni (do polévek, omáček, aj.). [9]

Kokosový olej: kokosový olej je považován za nasycený tuk, který obsahuje nasycené mastné kyseliny, a tím zmírňuje pocit hladu a podporuje činnost mozku. [9]

Med: je přírodní sladidlo a je složen z fruktózy (ovocný cukr) a glukózy (hroznový cukr). Med má antibakteriální a protizánětlivé účinky a dodává energii. U nás je využíván i jako lék (nejen v sirupech, ale i pro stabilizaci různých léků) při nachlazení a zánětu dýchacích cest a v dětské výživě je velmi žádoucí potravinou. [9]

Quinoa: neboli česky merlík čilský, který se řadí mezi obiloviny. Z merlíku se mele buď mouka, a nebo se používá na přípravu různých kaší či jako zahušťovací prostředek. Tato potravina ve tvaru malého semínka obsahuje devět esenciálních aminokyselin a je jednou z potravin, která je velmi bohatá na bílkoviny. Je to sice malinké semínko, ale není to zrno a je bezlepkové. Quinoa podporuje činnost mozku a pomáhá udržet správnou hladinu cukru v krvi. Obsahuje mangan, železo, lysin, riboflavin (B12). [9]

Semínka goji: jsou plné aminokyselin, vitamínů A, B, C a přidávají se do čaje, nápojů či pečiva. Často se používá do jogurtu místo müsli. Jsou to červené plody malého keříku, které se buď suší, nebo se z nich lisuje šťáva či je ve formě prášku. [9]

Sladké brambory (batáty): sladké brambory jsou bohaté na vlákninu, neboť obsahují dvakrát více vlákniny než brambory obyčejné. Mají oranžovou barvu, která je způsobena velkým množstvím beta karotenu a vitamínu C. Dále také obsahují vitamin D, železo, draslík, vápník a mangan. [9]

Stevia: rostlina stévia má ve svých listech steviosidy, což je přírodní nízkokalorické sladidlo, které se poté používá ke slazení potravin, nápojů, v cukrárenském a konzervářském průmyslu či při výrobě past a žvýkaček. [9,17]

Vlašské ořechy: jsou plné antioxidantů, omega-3 mastných kyselin, vitamínu B, bílkovin, kyseliny listové a mnohé další. Vlašské ořechy pomáhají předcházet srdečním onemocněním, zlepšují mozkovou činnost, snižují riziko vzniku cukrovky a pomáhají proti nespavosti. [9]

Mezi další potraviny, které třeba ještě nejsou úplně známé, ale i přes to již v kuchyni využívané patří:

Špalda: je to tzv. zdravější pšenice, neboť obsahuje více minerálních látek a vitamínů. Obsahuje také vysoký obsah bílkovin. Je také lehce stravitelná a má jemně oříškovou chuť. Mele se z ní například špaldová mouka, který velmi dobře kyne, bulgur, ... [18,19]

Hmyz: dle České legislativy není hmyz potravinou. Proto se jakákoli akce koná jako akce soukromá či uzavřená a každý návštěvník je seznámen s tím, že konzumuje na vlastní riziko. Většinou se připravují pouze ověřené druhy, jako jsou cvrčci, sarančata, mouční červi, švábi a bourci morušoví, kteří jsou odebírány z hmyzí farmy pro chov a konzumaci. Hmyz se může smažit v trojbalu, připravovat na másle, péct či přidávat do polévky. [20]



Pastrami: konzervované libové maso (uzené), které pochází hlavně z hovězího hrudí a je výborně ochucené. Krájí se na tenké plátky a poté konzumuje. [21]

Microgreens: jsou to malé zeleninové lističky, které se sklízí hned po vyklíčení a používají se k dochucení a dozdobení pokrmu. [15]

Mezi další pojmy patří „Trendy 2016“. Jsou to potraviny ekologické, superlokální, domácí, tradiční, zdravé, bez cukru, pro děti, neformální a rychlé. [22]

K dnešním trendům jistě patří i jiné druhy masa, než jsou pro nás obvyklé. V květnu se konal na brněnské Riviéře BOSH Fresh food festival, kde návštěvníci mohli ochutnat žabí stehýnka, krokodýlí hamburger a mnohé jiné. Žabí stehýnka jsou chuťově velmi podobné kuřecímu masu, ale ještě o něco jemnější. Krokodýlí maso se dá přirovnat k velmi lahodné rybě.

Samozřejmě inovace a novinky se objevují nejen v samotných pokrmech, ale i v technologii pro přípravu těchto pokrmů. Patří sem např.

Big green egg: je to tzv. pec-gril-udírna-sporák. Slouží jak pro domácí použití tak i pro to profesionální. Použití je možné venku i uvnitř. [23,24]

Hold-o-mat: udržení teploty pokrmů, bez toho, aniž by se pokrm vysušil. [23,24]

Chafing dish: uchování teploty pokrmů přes vodní lázeň. [23]

Infralampa: nasvítí pokrm červeným nebo zlatavým světlem a zvýší jeho atraktivnost [23]

Konvektomat: multifunkční zařízení na tepelnou přípravu pokrmů. Funguje na principu horkovzdušné trouby. Konvektomaty mohou být elektrické nebo plynové. V dnešní době najdeme konvektomat v každé větší provozovně. [24]

Regenerátory: slouží pro ohřev zchlazených jídel. Dají se zde připravovat i brambory, zelenina, knedlíky a další přílohy. [24]

Sous vide: vaření ve vakuu. Vaří se při nízkých a udržovaných teplotách. [24]

Šokery: šokové neboli velmi rychlé zchlazení či zmrazení potravin, aby se zde zamezil výskyt a vznik jakýchkoli mikroorganismů. [24]

Termobox: vyrobený z polystyrenu k udržení teploty surovin a pokrmů při přepravě. [23]

Udržovací skříň: slouží pro pokrmy k okamžitému výdeji, aby si udrželi barvu, tvar, vůni, váhu. [24]

Mezi další pojmy patří:

HACCP: hazard (riziko) analysis (analýza) critical (kritické) control (kontrolní) point (body). Preventivní postup, který spočívá ve vytvoření systému kontroly nad procesem výroby, manipulací se surovinami, prostředím, pracovníky tak, že předchází vzniku nebezpečí ohrožující zdraví spotřebitele. Je to dáno legislativou a jeho podstatou je výroba bezpečných potravin, čímž chráníme spotřebitele, ale dobře zavedeným systémem chrání podnik i sám sebe. HACCP musí zavést všichni výrobci a prodejci potravin, s výjimkou malých podniků. [25]

## 4 KULINÁŘSKÁ TURISTIKA

Kulinářská turistika, synonymem gastronomický turismus, gastroturistika či gastronomický cestovní ruch.

*„Je to forma cestovního ruchu, jejíž účastníci jsou motivováni požitkem z konzumace, kultury stolování (atmosféra, vybavení a výzdoba stravovacího zařízení), testování a seznamování se s vybranými pokrmy a nápoji. Typickými atraktivitami jsou návštěvy zvláštních restaurací, rybářských lodí, pivních slavností, exkurze do výroby potravin“.* Tato teorie je podle Páskové a Zelenky z výkladového slovníku cestovního ruchu. [26]

Každoročně se pořádají různé slavnosti či eventy jako např. ochutnejte Českou republiku aneb CzechSpecial, který je spolu s CzechTourism, Asociací hotelů a restaurací a Asociací kuchařů a cukrářů zaměřen na zvýšení povědomí České gastronomie. Dále pak mohou být různé slavnosti brambor, které se konají v Bystřici nad Pernštejnem či velmi známé slavnosti chřestu v Ivančicích. Patří sem i pivní stezky, vinařské stezky, farmářské trhy nebo také různé soutěže ve vaření. [27,28]

Kulinářským cestovním ruchem se zabývá Mezinárodní asociace kulinářského cestovního ruchu (ICTA – Internation culinary tourism association).

## II. PRAKTICKÁ ČÁST

## 5 ANALYTICKÁ ČÁST

### 5.1 Dotazníkové šetření

Praktická část je zaměřena na dotazování respondentů pomocí dotazníkového šetření. Osloveno bylo 100 respondentů různých věkových kategorií, kteří dotazník vyplňovali. Dotazník byl zveřejněn na internetových stránkách [29] nebo v papírové formě. Díky získaným informacím prostřednictvím dotazníkového šetření bude charakterizován současný stav zvyklostí dotazovaných osob.

V dotazníku bylo sedmnáct otázek, kde respondenti vybírali z několika možností vždy jen jednu odpověď (příloha č. 1).

1. Jste žena x muž.
2. Jaký je Váš věk?
3. Jste student, zaměstnaný, nezaměstnaný, na mateřské dovolené nebo v důchodu?
4. Studujete/pracujete v hotelnictví, gastronomii nebo cestovním ruchu?
5. Jak často se stravujete: 1x denně, 2x, 3x, 4x, 5 a více krát?
6. Zajímáte se o zdravou výživu?
7. Dáváte přednost rychlému občerstvení či restauraci?
8. Jak často tyto podniky navštěvujete?
9. Při návštěvě stravovacího zařízení je pro Vás důležité: kvalita a čerstvost potravin, cena, jiné.
10. Preferujete českou nebo zahraniční kuchyni?
11. Zkoušíte rádi nové gastronomické trendy (např. raw food, semínka Goji, superpotraviny, hmyz,...)?
12. Setkali jste se s názvem “brain food”?

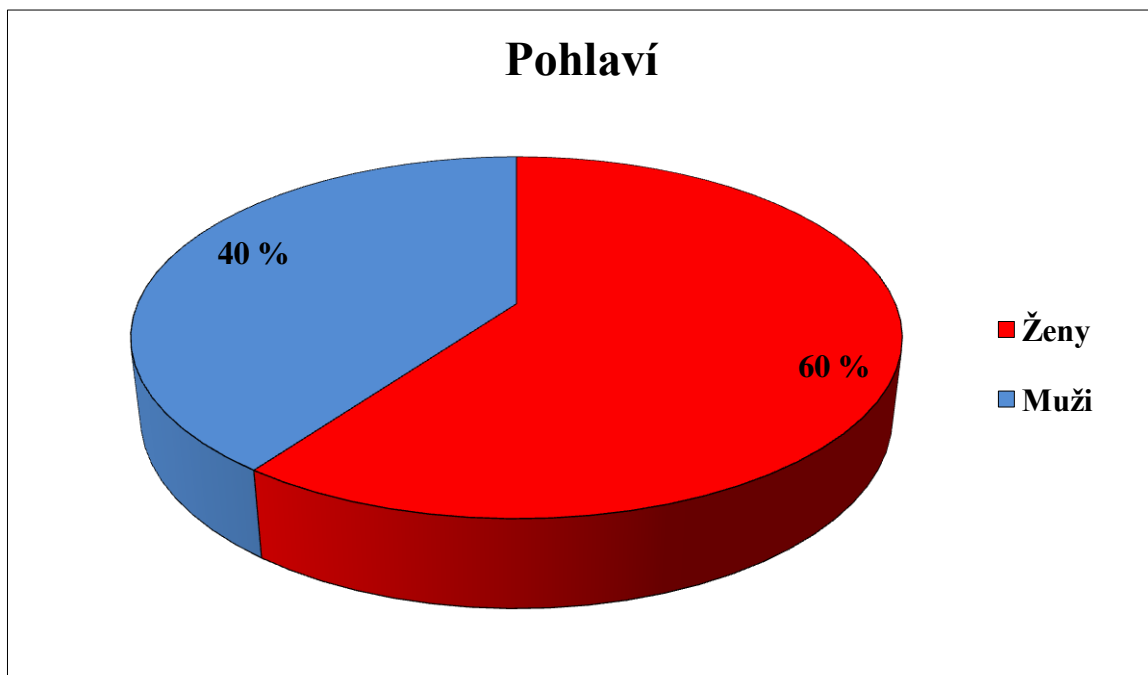
13. Zúčastnili jste se někdy kulinářské turistiky?
14. Ve kterém státě jste se zúčastnili kulinářské turistiky?
15. Setkali jste se někdy s molekulární gastronomií?
16. Využíváte online kuchyni (vaření přes webovou kameru)?
17. Využíváte službu “take away”?

Dotazník byl anonymní, měl 100% návratnost a žádný nebyl vyřazen.

Vyhodnocení dotazníkového šetření je v grafech.

## 1. Jste žena x muž:

První otázka se zaměřovala na pohlaví. Z průzkumu vyplývá, že převážná většina dotazovaných byly ženy (60 %) a menší část muži (40 %).

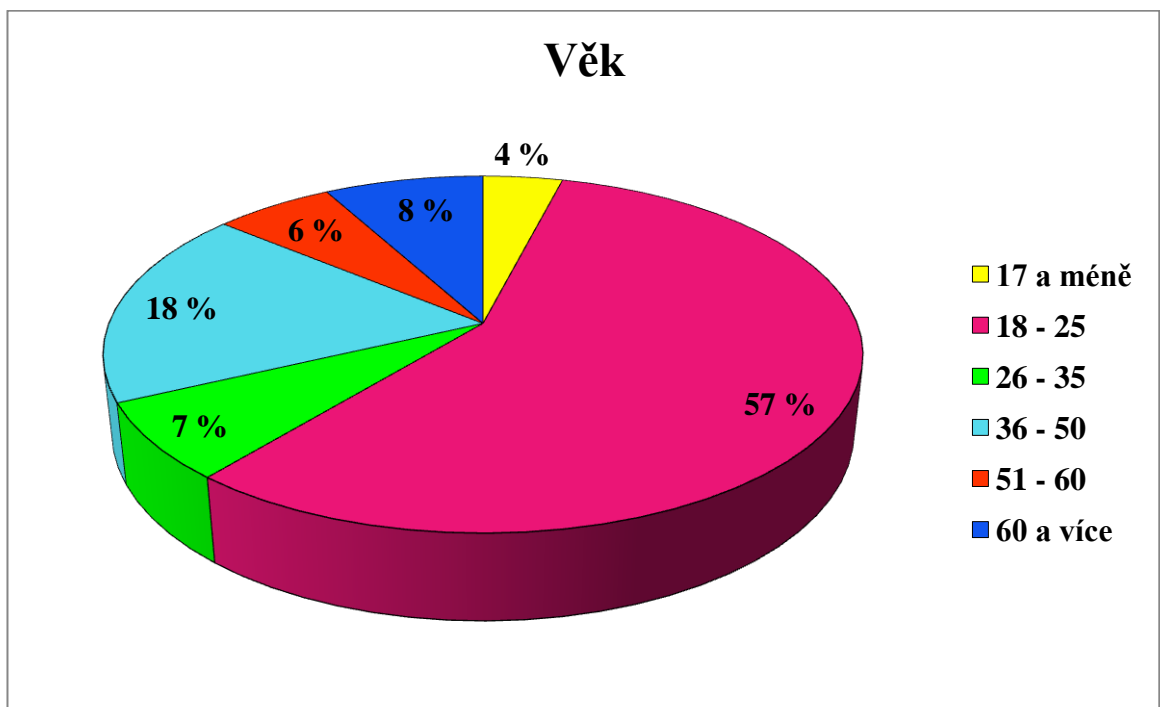


Graf č. 1: Pohlaví

*Zdroj: autorka práce*

## 2. Jaký je Váš věk?

Na otázku ohledně věku odpovědělo všech sto dotazovaných respondentů. Z grafu je jasné, že převážná většina respondentů byla v rozmezí osmnáct až dvacet pět let (57 %), dále pak 18% zastoupení mají respondenti věkem třicet šest až padesát. 8 % respondentů bylo starších jak šedesát jedna let. 7 % tvořily osoby ve věku dvacet šest až třicet pět, 6 % padesát jedna až šedesát a 4% tvořili lidé, mladší sedmnácti let.



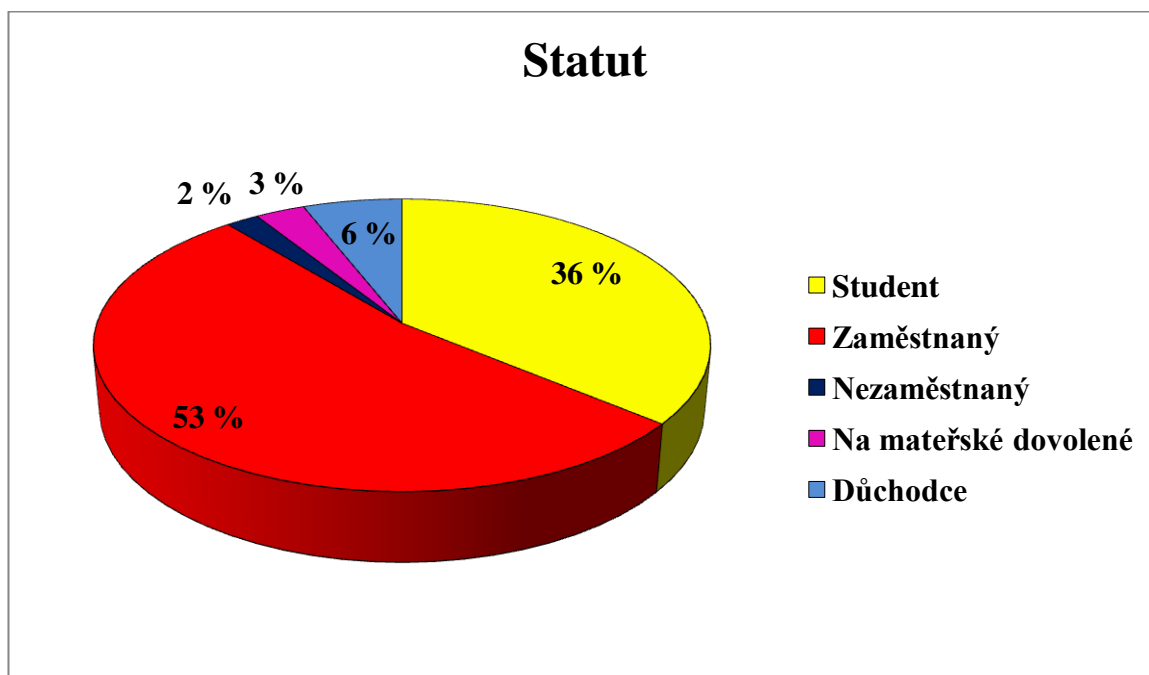
Graf č. 2: Věk

Zdroj: autorka práce



### 3. Jste student, zaměstnaný, nezaměstnaný, na mateřské dovolené, důchodce?

Třetí otázkou bylo, zda dotazovaný respondent studuje, pracuje, je nezaměstnaný, na mateřské dovolené či v důchodu. Z výsledků je zřejmé, že více než polovina dotazovaných (53 %) bylo zaměstnaných, 36 % stále studuje, 6 % jsou v důchodu, 3 % na mateřské a 2 % nezaměstnaných.



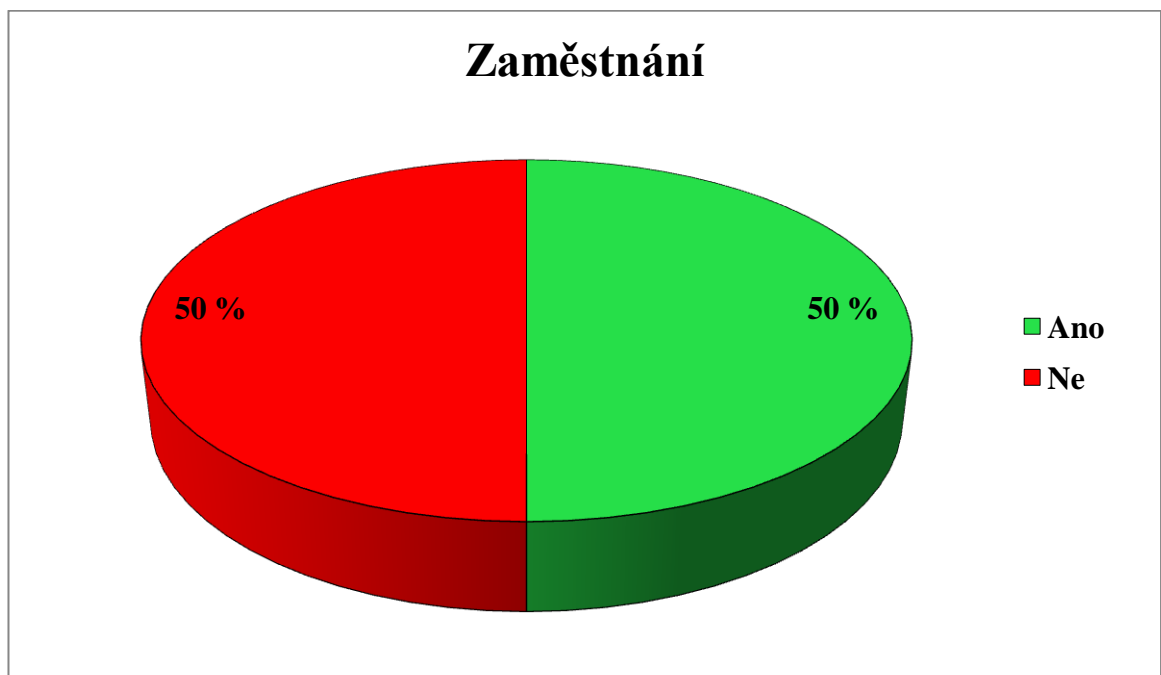
Graf č.3: Statut

Zdroj: autorka práce

#### 4. Studujete/pracujete v hotelnictví, gastronomii nebo cestovním ruchu?

Čtvrtá otázka byla zaměřena na hotelnictví, gastronomii a cestovní ruch. Sto dotazovaných osob se mělo vyjádřit, zda studují či pracují v tomto oboru. Výsledky byly vyrovnané a tedy 50 % studuje/pracuje a naopak 50 % nikoli.

Z hlediska následujících otázek je to velmi dobrá statistika, neboť bude zajímavé sledovat, zda se s níže uvedenými pojmy setkali i lidé pracující či studující mimo obor.



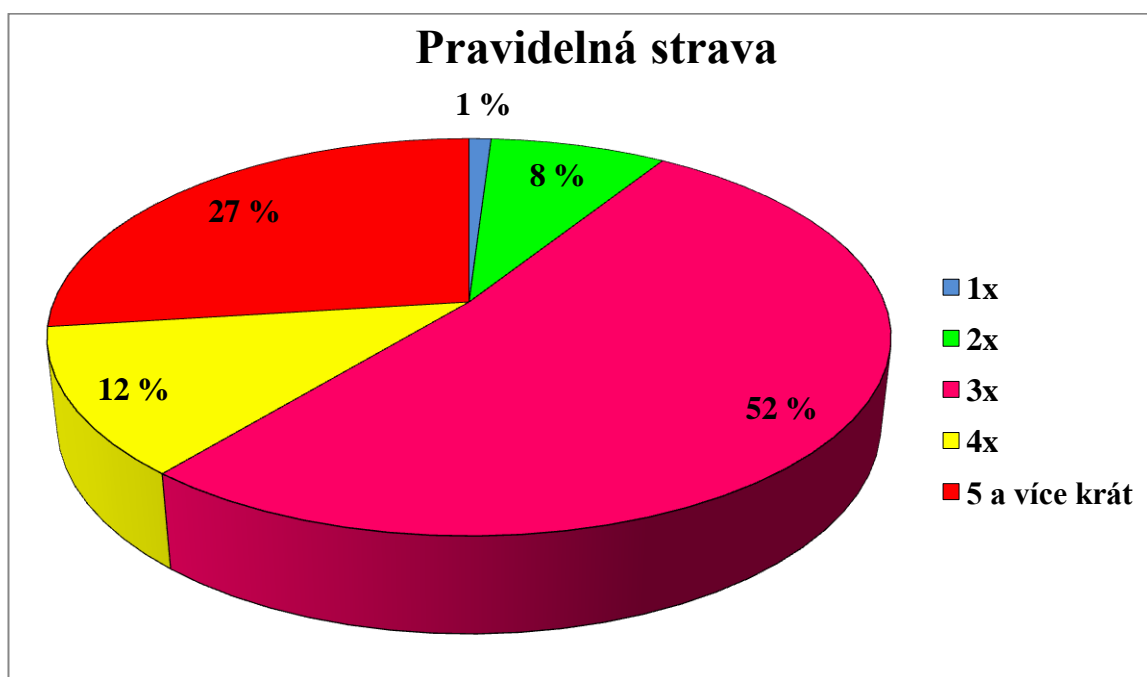
Graf č. 4: Zaměstnání

Zdroj: autorka práce

## 5. Jak často se stravujete: 1x denně, 2x, 3x, 4x, 5 a více krát?

Pátá otázka se zaměřovala na pravidelné stravování. 1 % respondentů odpovědělo, že se stravuje pouze jednou denně. Celých 8 % se stravuje dvakrát denně, 52 % třikrát denně, 12 % čtyřikrát denně a zbylých 27 % se stravuje pět a více krát denně. Dle této statistiky je zřejmé, že více než polovina dotazovaných nedodrжуje pravidla zdravého stravování, což vede k mnoha onemocněním.

Lidé by se měli stravovat pravidelně (5x denně v menších porcích), nepřejídat se, zařadit do svého jídelníčku ovoce a zeleninu (celkem 500g/denně, ale přednost by měla mít zelenina). Strava by měla být pestrá, obsahovat dostatečný a vyvážený poměr živin, vitamínů a minerálních látek. Snížit příjem tuku, aby nepřekročil 30 % celkové energetické hodnoty, snížit příjem jednoduchých cukrů, omezit spotřebu soli a zvýšit příjem tekutin (cca 2,5 litru neslazených nápojů denně). V jídelníčku by neměly chybět ani ryby, luštěniny, obiloviny a nejlépe připravovat pokrmy pomocí vaření a dušení. Lidé by si měli udržovat přiměřenou tělesnou hmotnost, kde by mělo BMI být v rozmezí 20 a 25 (výška v m<sup>2</sup>/váha). [30]

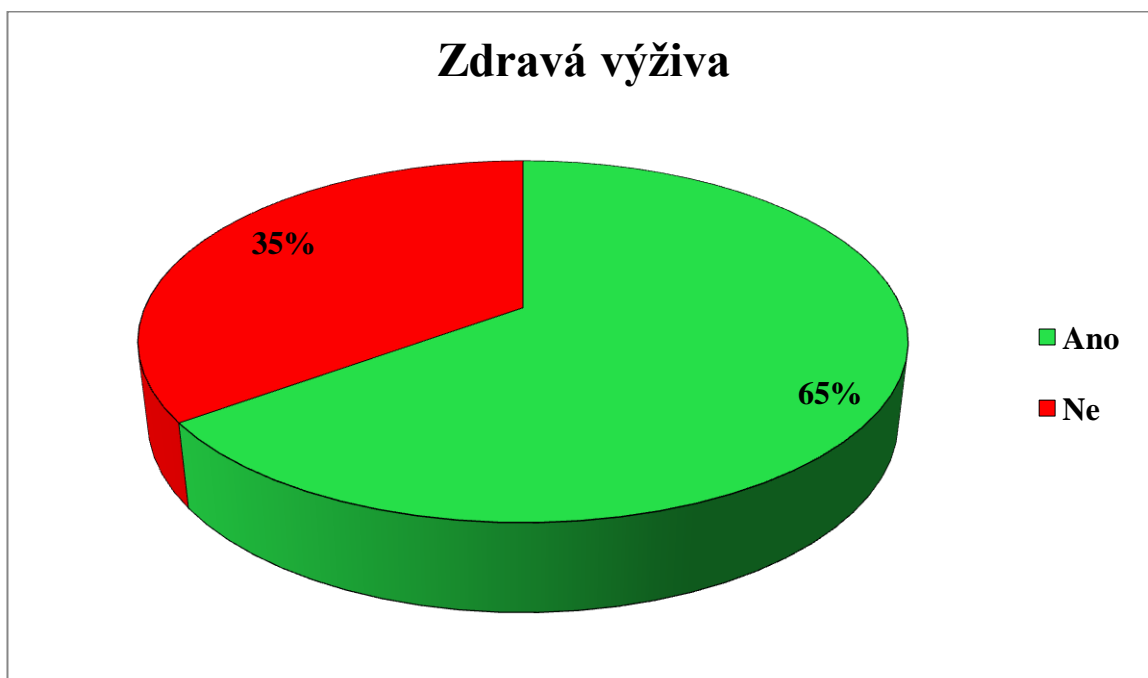


Graf č. 5: Pravidelná strava

Zdroj: autorka práce

## 6. Zajímáte se o zdravou výživu?

Na šestou otázku, ohledně zdravé výživy, odpovědělo 65 % respondentů ano a 35 % ne. Je dobré, že i v této době se spoustu lidí zajímá o zdravou výživu, i přes to, že žijeme v tzv. uspěchané době. Diskutabilní by asi bylo, jak se o zdravou výživu zajímají a zda ji i dodržují.

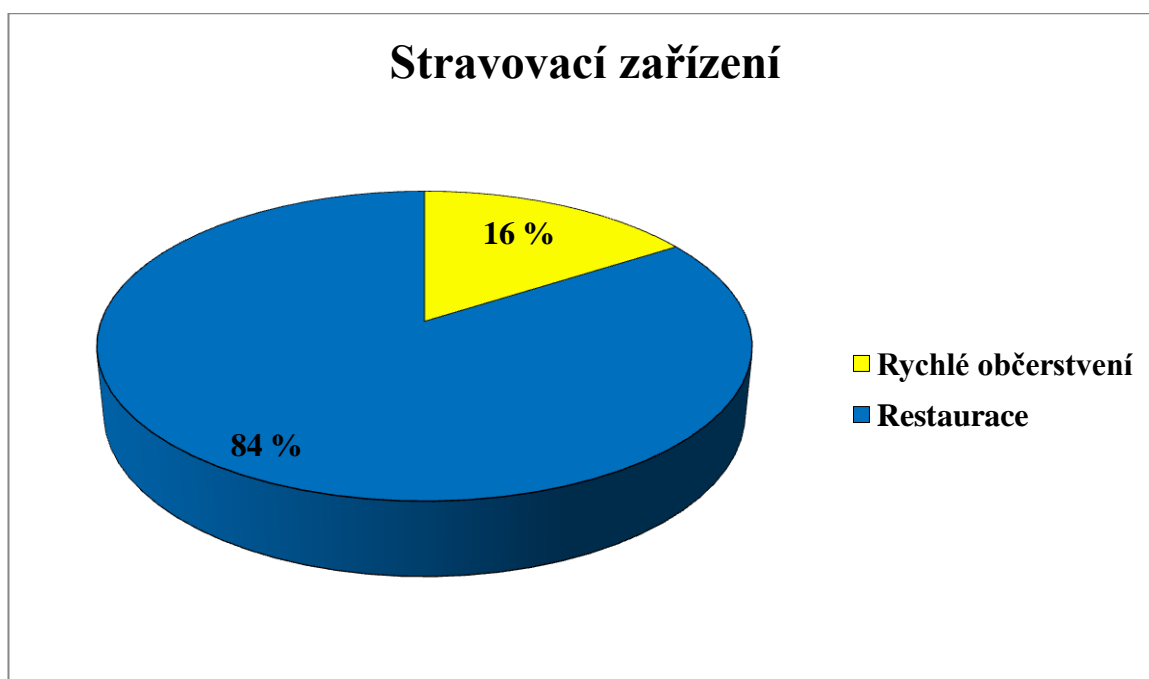


Graf č. 6: Zdravá výživa

Zdroj: autorka práce

## 7. Dáváte přednost rychlému občerstvení či restauraci?

Na další otázku týkající se preference mezi rychlým občerstvením a restaurací odpovědělo 16 % lidí, že dávají přednost fast foodu a 84 % restauraci. Výsledek byl překvapující, protože je dnešní doba uspěchaná, a i přes to s velkým odstupem vyhrála preference restaurací.



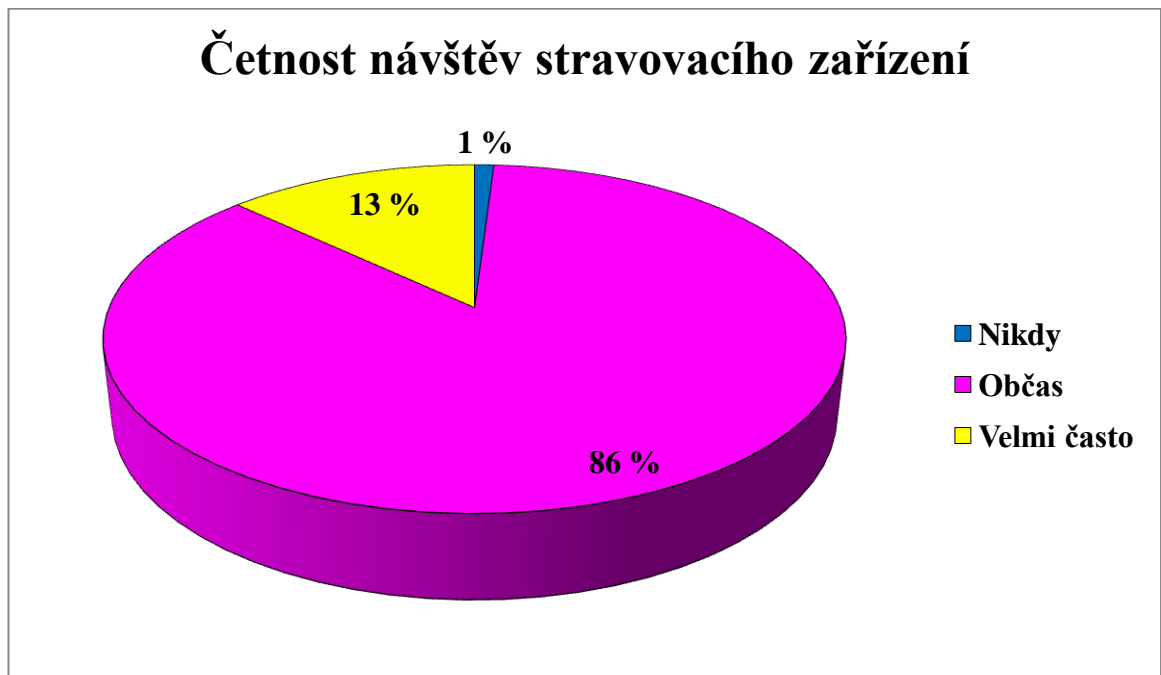
Graf č. 7: Stravovací zařízení

*Zdroj: autorka práce*

## 8. Jak často tyto podniky navštěvujete?

Na osmou otázku “jak často tyto podniky navštěvujete” mohli respondenti odpovídat “nikdy”, “občas” nebo “velmi často”.

Níže uvedený graf není nijak překvapující, protože 86 % dotazovaných lidí odpovědělo “občas”, 13 % navštěvuje tyto podniky velmi často (převážně chodí na obědová menu) a pouhé 1 % nenavštěvuje restaurace a rychlá občerstvení nikdy.

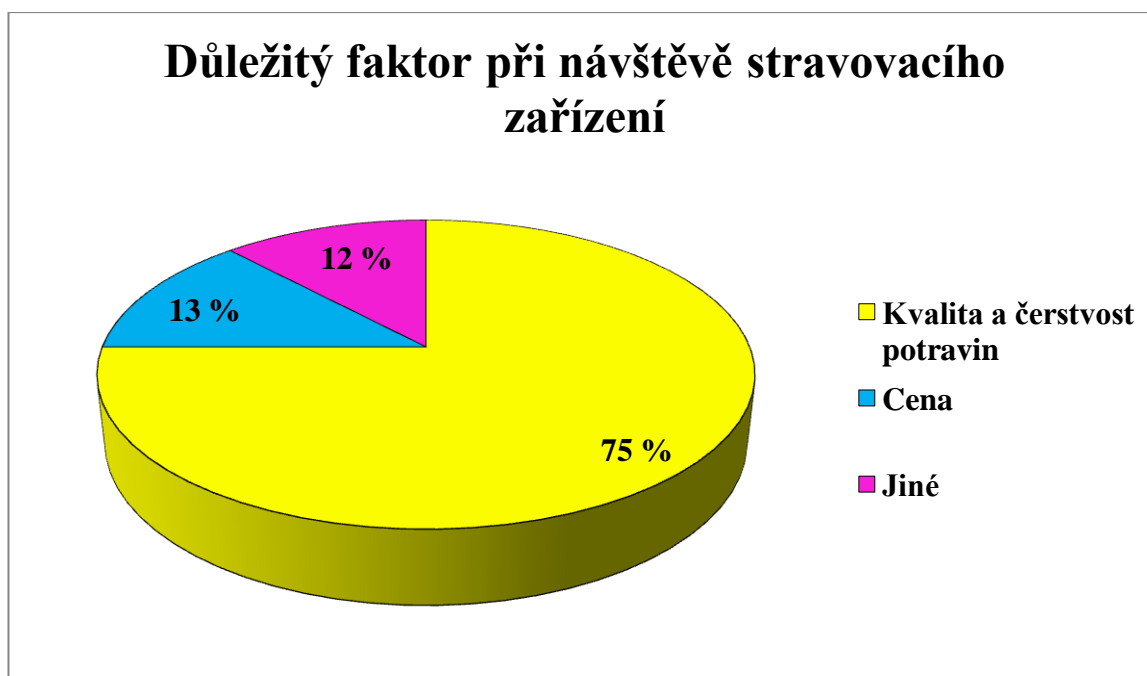


Graf č. 8: Četnost návštěv stravovacího zařízení

Zdroj: autorka práce

## 9. Při návštěvě stravovacího zařízení je pro Vás nejdůležitější: kvalita a čerstvost potravin, cena, jiné?

Další otázka se týkala toho, co je pro návštěvníka stravovacího zařízení důležité a popřípadě podle čeho se rozhoduje při výběru stravovacího zařízení. Při stovce dotazovaných, sedmdesát pět lidí preferuje podniky, kde se připravují kvalitní a čerstvé potraviny. Pro třináct lidí je hlavním faktorem cena a dvanáct lidí má jiné preference. Jednoduše řečeno, každý čtvrtý člověk (z dotazovaných) se rozhoduje dle ceny a jiné vlastnosti (ať už vzdálenosti od bydliště, parkovacího místa, prostředí restaurace, personál...).

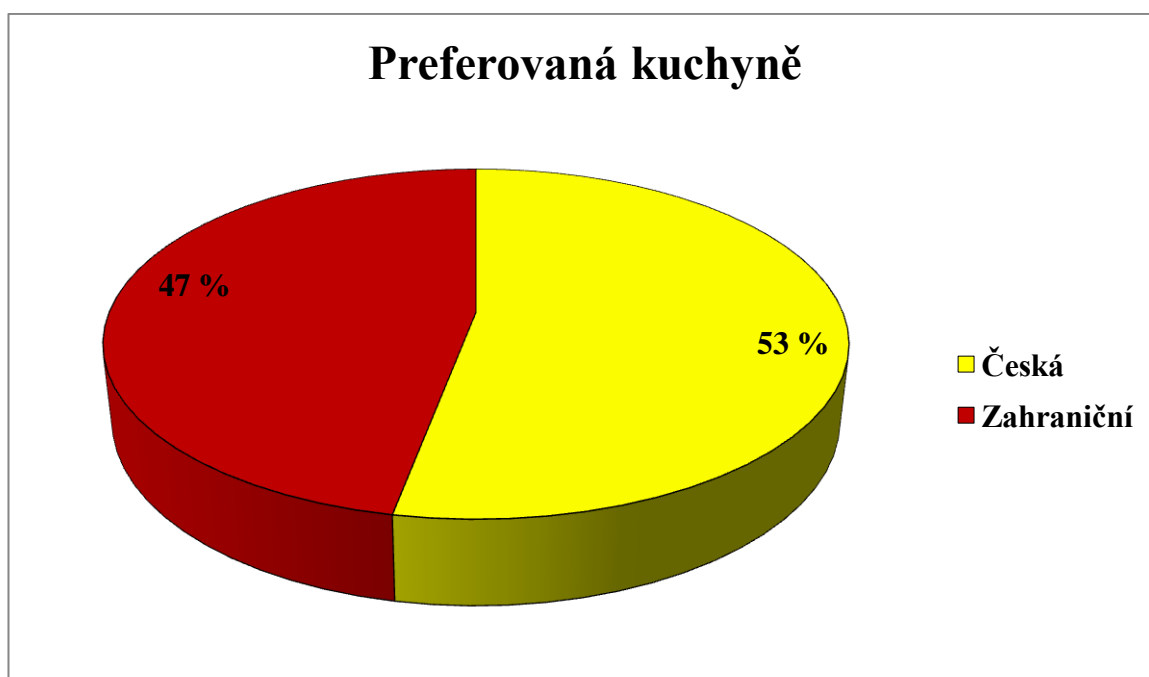


Graf č. 9: Důležitý faktor při návštěvě stravovacího zařízení

*Zdroj: autorka práce*

## 10. Preferujete českou nebo zahraniční kuchyni?

Další otázka patřila české a zahraniční kuchyni. Je radostné, že česká kuchyně je stále populární, i když výsledky nejsou nijak přesvědčivé, protože 53 % preferuje českou kuchyni a 47 % zahraniční. Je pravdou, že česká kuchyně má staletou tradici a při jejím vývoji byla ovlivňována pokrmy sousedních států. Základem české kuchyně byly vždy suroviny, které bylo jednoduché v domácím prostředí vypěstovat a tak se v českých receptech často objevují brambory, luštěniny a houby a z masa hlavně drůbež, vepřové a hovězí.



Graf č. 10: Preferovaná kuchyně

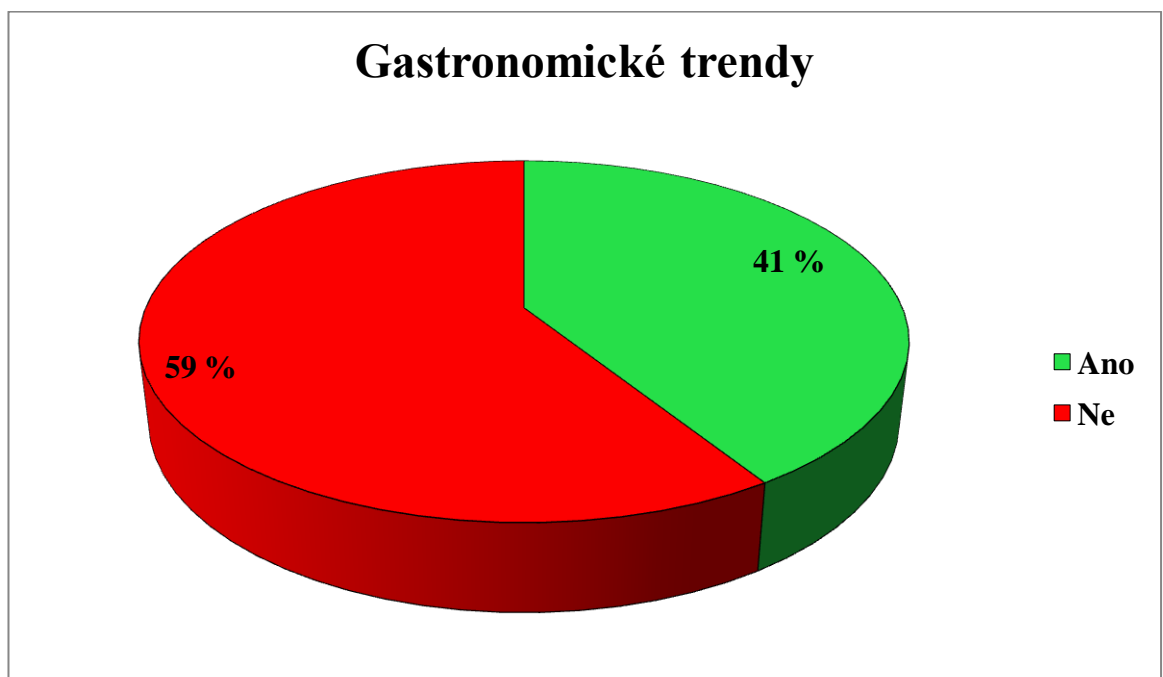
*Zdroj: autorka práce*



**11. Zkoušíte rádi nové gastronomické trendy (např. raw food, semínka goji, superpotravinu, hmyz,...)?**

Je obdivuhodné, kolik lidí zkouší nové gastronomické trendy. V procentech je to 41 rádo zkouší a 59 nic nového nezkouší.

Možné ovšem je, že mnoho lidí nějaké ty gastronomické trendy zkouší, ale ani sami neví, že právě tyto potraviny jsou trendem, či se řadí mezi superpotraviny. Odstrašujícím případem v této otázce byl pro mnohé určitě hmyz a patřil tedy k okamžitému rozhodnutí přiklonit se k odpovědi ne. Ovšem koná se spousta hmyzích slavností a seminářů (v Brně např. v Semilase), kde je hojná účast lidí, kteří rádi experimentují a většina z nich tvrdí, že je to velmi lahodná pochutina.



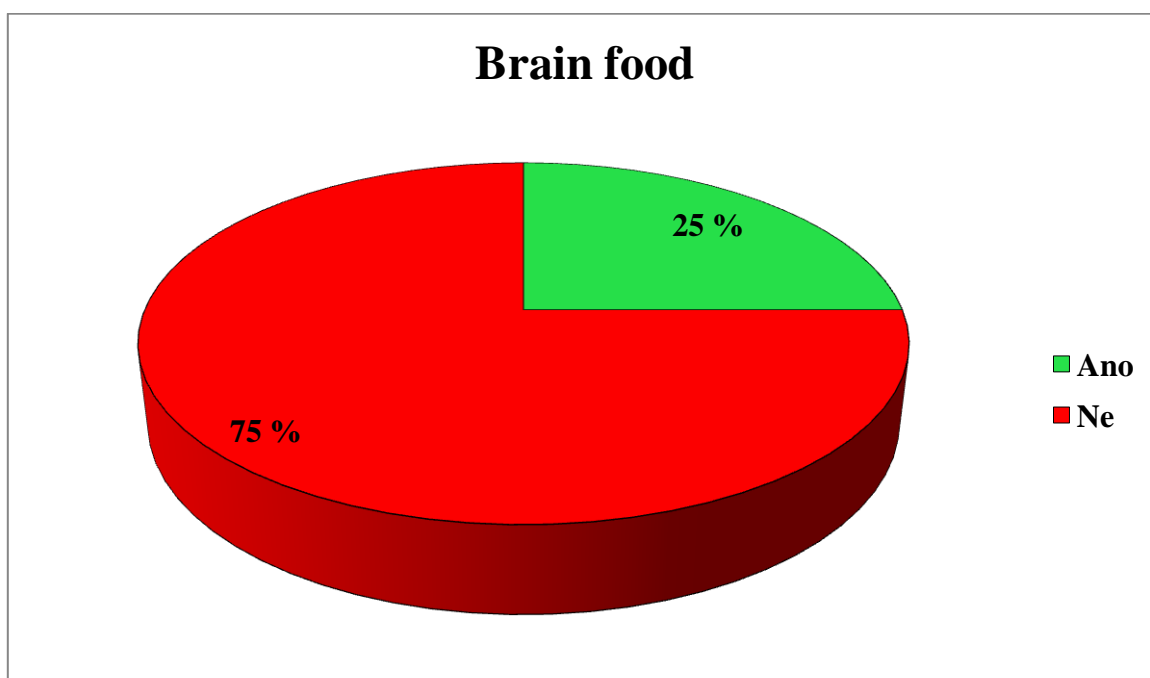
Graf č. 11: Gastronomické trendy

Zdroj: autorka práce

## 12. Setkali jste se s názvem „brain food“?

Ve dvanácté otázce se respondenti vyjadřovali, zda se někdy setkali s pojmem „brain food“.

Očekávání o výsledcích bylo poněkud odlišné, protože ve čtvrté otázce odpovědělo 50 % lidí, že pracuje či studuje v oboru a k otázce, zda se setkali s pojmem “brain food” odpovědělo 75 % ne. Zbývajících 25 % tento pojem již slyšeli a mnohdy to nebyli lidé pracující/studující v oboru.

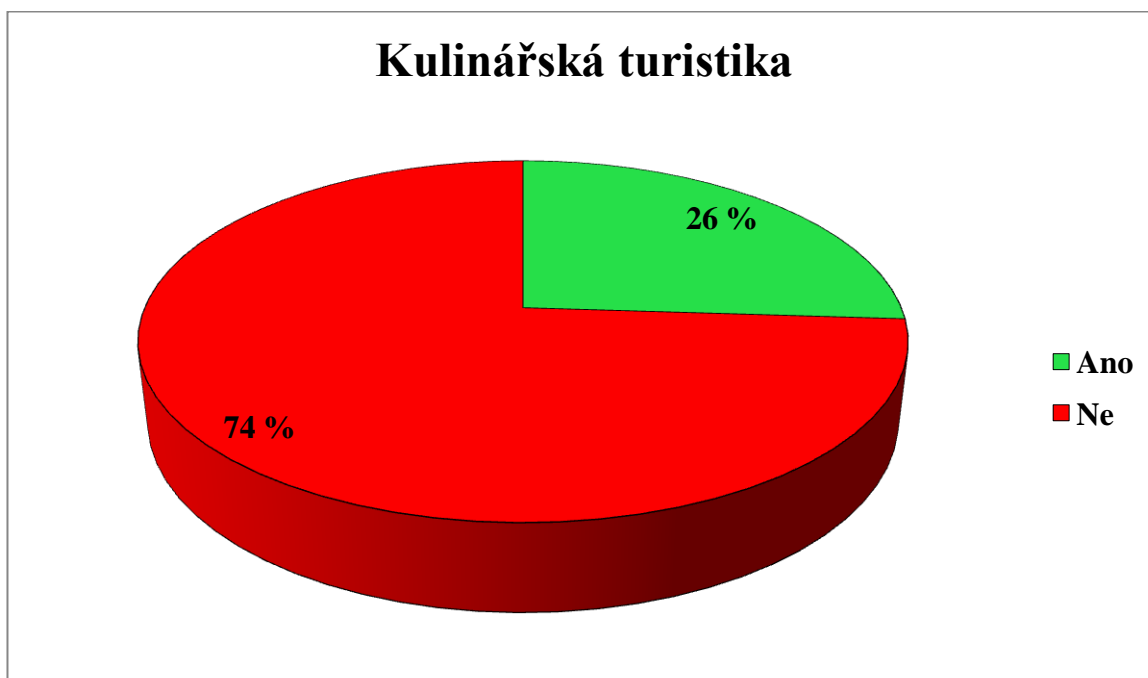


Graf č. 12: Brain food

Zdroj: autorka práce

### 13. Zúčastnili jste se někdy kulinářské turistiky?

Třináctou otázkou bylo, zda se respondenti zúčastnili někdy kulinářské turistiky. 74 % odpovědělo, že ne, a 26 % odpovědělo ano. Je velmi pravděpodobné, že se kulinářské turistiky zúčastnilo více dotazovaných osob, ale zřejmě si to ani sami neuvědomují a nejspíš ani převážná většina nevěděla, co si pod tímto pojmem představit.



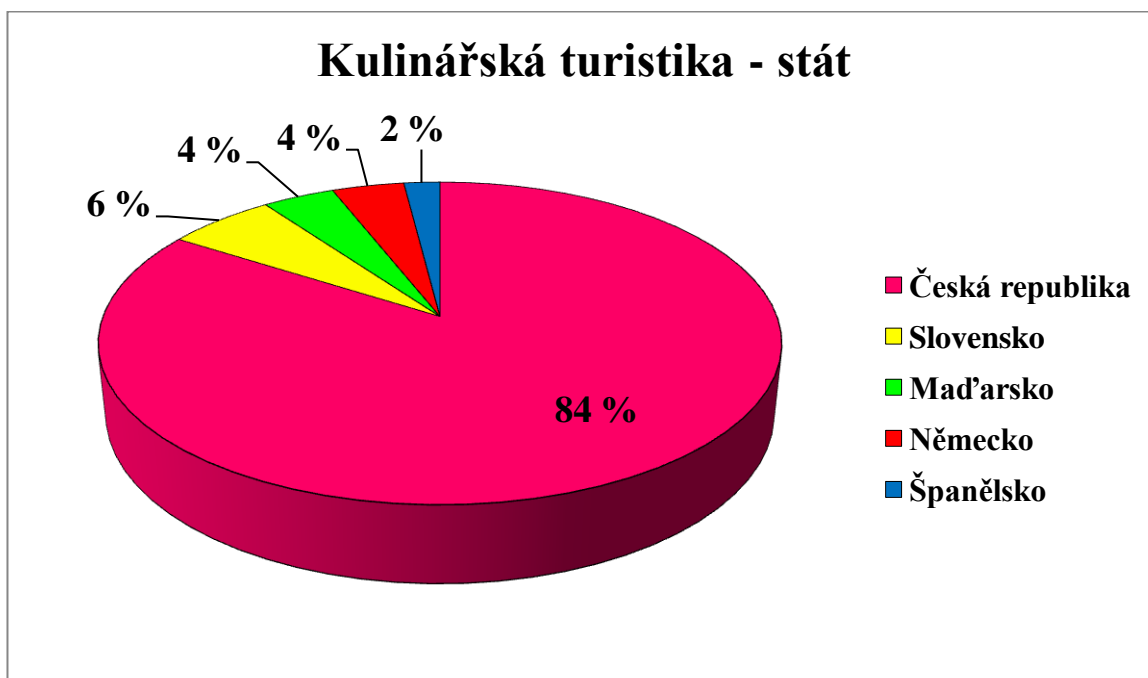
Graf č. 13: Kulinářská turistika

Zdroj: autorka práce

#### 14. Ve kterém státě jste se zúčastnili kulinářské turistiky?

Doplňující otázkou pro osoby, které odpověděly na předchozí otázku „ano“, bylo, v jakém státě se zúčastnili gastronomické turistiky.

Převážná většina dotazovaných odpověděla Česká republika (84 %), malá část (6 %) uvedlo Slovensko. Celé 4 % uvedlo Německo, stejně tolik Maďarsko a 2% lidí se jí zúčastnilo ve Španělsku.

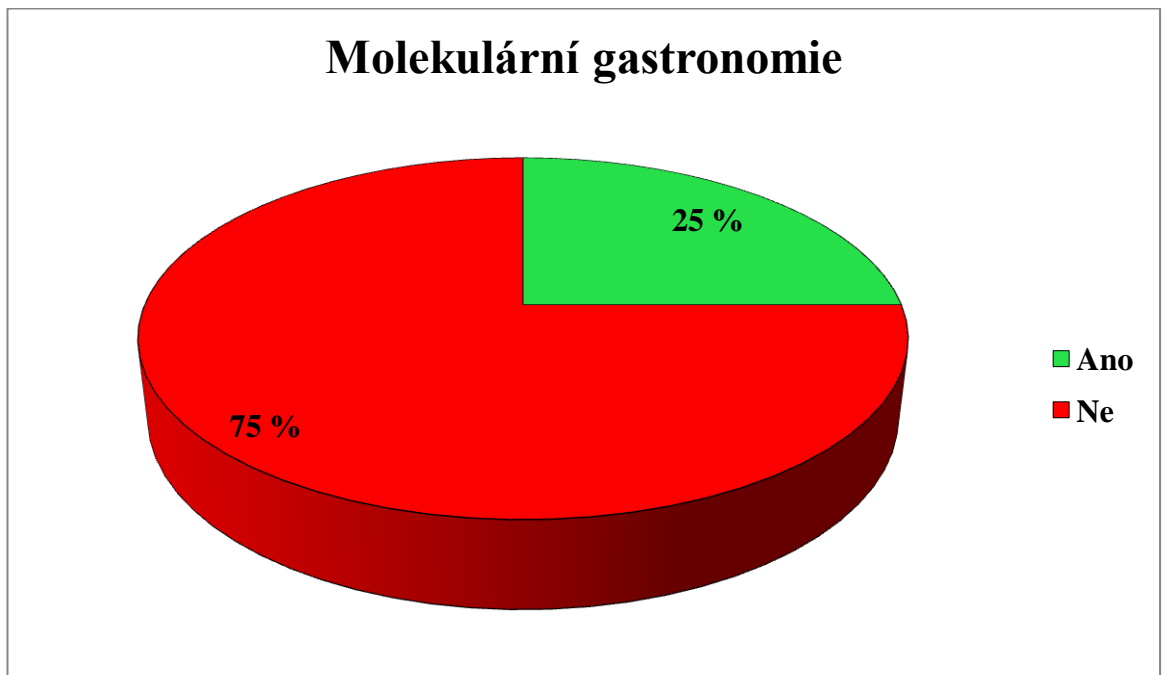


Graf č. 14: Kulinářská turistika - stát

*Zdroj: autorka práce*

### 15. Setkali jste se někdy s molekulární gastronomií?

K otázce o molekulární gastronomii se vyjádřilo 25 % respondentů s tím, že už se s ní někde setkali. Bohužel celých 75 % tento pojem slyšeli poprvé. I když první zmínky o molekulární gastronomii se datují do roku 1988, není to nijak populárním odvětvím mezi dotazovanými respondenty.

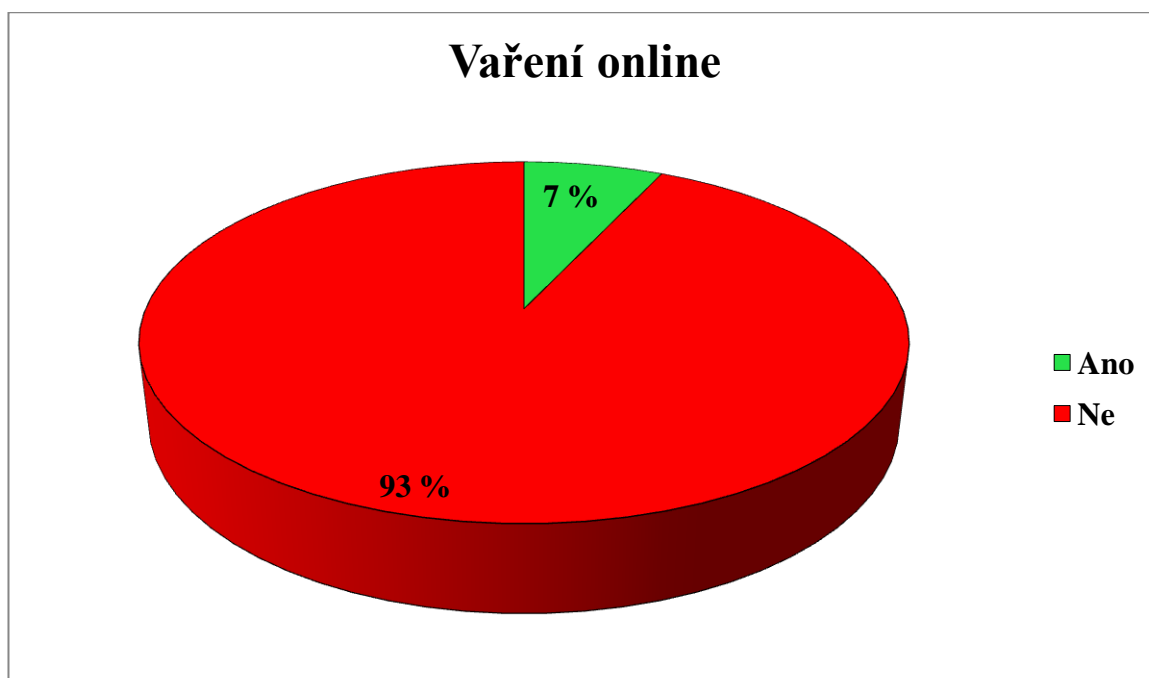


Graf č. 15: Molekulární gastronomie

Zdroj: autorka práce

### 16. Využíváte online kuchyni (vaření přes webovou kameru)?

Celkem překvapující odpovědi byly na otázku, zda respondenti využívají online kuchyni. Celých 7 % lidí odpovědělo ano a 93 % ne. Časem se možná lidé přeorientují z klasických knižních kuchařek na nové online vaření.

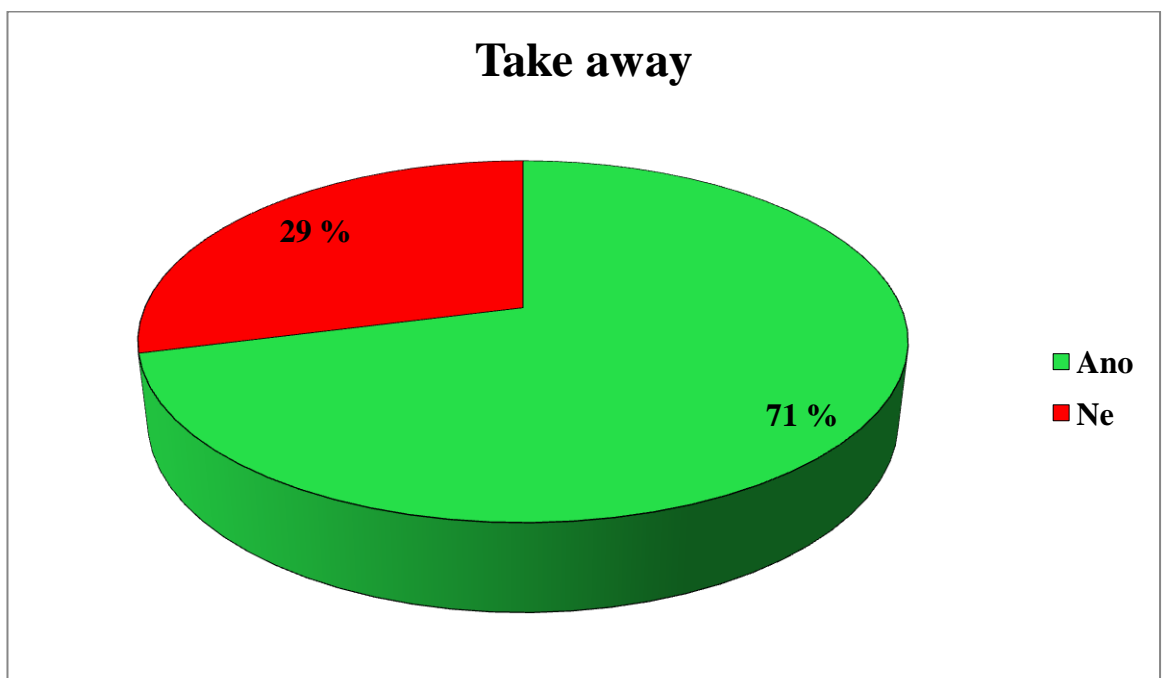


Graf č. 16: Vaření online

*Zdroj: autorka práce*

### 17. Využíváte službu „take away“?

Poslední otázkou byla služba „take away“ neboli vzít s sebou (ať už kávu nebo nějaké jídlo). 71 % dotazovaných lidí tuto službu využívá nebo alespoň jednou využilo a 29 % nikoli. Tento graf ukazuje, že žijeme v „uspěchané době“ a než abychom si třeba kávu vypili někde v klidu, vezmeme si ji raději do ruky s sebou.



Graf č. 17: Take away

Zdroj: autorka práce

## 6 ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE

Jak již bylo zmíněno, do zážitkové gastronomie patří front cooking, barbecue, aktivcounter, fondue či fine dining. Tato část bude zaměřena hlavně na pojem fondue, který pochází ze Švýcarského kantonu Wallis nebo Graubünden (tyto dva kantony se mezi sebou stále dohadují, kdo je vlastně tvůrcem tohoto jídla) a je i Švýcarským národním jídlem. Řeč je tedy o klasických sýrových fondue. Fondue se připravují z několika druhů sýrů, kde se do speciální kameninové nádoby nalije trocha vína (ve Švýcarsku speciální víno přímo na přípravu sýrových fondue) s přidáním Maizeny (k zahuštění). Dále se přidá směs sýru a to celé se nechá rozpustit na plotně. Po rozpuštění se přidá česnek, pepř a malé množství třešňové pálenky. Rozpuštěný pokrm se přinese na stůl a postaví se na malý lihový hořák, který udržuje pokrm teplý. Do rozpuštěného sýra se poté namáčí předem na malé kousky nakrájený bílý chléb nebo bageta, který se napichává na speciální dlouhé vidličky (příloha č. 2). V některých kantonech se do rozpuštěného sýra namáčí například na kousky nakrájená vařená brambora ve slupce. K tradičním švýcarským fondue se podává buď bílé víno, a nebo teplý čaj.



Obr. č. 1: Suroviny pro přípravu tradičních Švýcarských fondue

Zdroj: autorka práce



V dnešní době je spousta tzv. upgradů, kde je možné fondue ochutnat i v podobě různých druhů masa, ryb a samozřejmě i čokolády. Čokoládové fondue jsou velmi oblíbeným desertem i u nás. V tomto případě je nádoba menší, je v ní rozpuštěná čokoláda, ve které si host namáčí různé druhy ovoce (na obrázku je vlastní výtvar autorky, kde použila mandarinky a jahody).



Obr. č 2. : Čokoládové fondue

*Zdroj: autorka práce*

Obdobou švýcarských fondue jsou i Raclette. Tradičně se stejnojmenný sýr u ohně či speciálního stroje zahřívá a rozpuštěný sýr se poté dá na talíř a konzumuje se s chlebem, bramborami a dalším. V dnešní době se Raclette připravuje na tzv. stolním grilu, kde se ve spodní části na lopatičkách rozpouští sýr a na horní části tohoto grilu si každý “opéká” dle svého gusta slaninu, párky, maso, zeleninu a různé další potraviny. Sýr se poté konzumuje s uvařenou bramborou a s opečeným masem či zeleninou. Často se k tomu podávají i sušená rajčata, olivy, nakládané cibulky, okurky a několik druhů omáček (příloha č. 3).



Obr. č. 3: Stolní gril s funkcí raclette

*Zdroj: autorka práce*

## 7 MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE

V této části je ukázána molekulární gastronomie v praktickém použití. Autorka zkoušela z kávy a pomerančového džusu vytvořit netradiční tvary.

Káva:

Každý zná kávu podávanou klasicky v hrnečku, v mnoha kavárnách s malou sklenkou vody, cukrem a sušenkou. Ale co třeba vyzkoušet kávu podávanou v úplně jiné formě? Káva, která je pomocí molekulární gastronomie upravená do naprosto jiné podoby, ovšem chuť zůstane stejná.

Na obrázku je autorčin výtvar, kde za použití kávy a agaru (polysacharid s želírovacími schopnostmi) jsou vytvořené špagety.

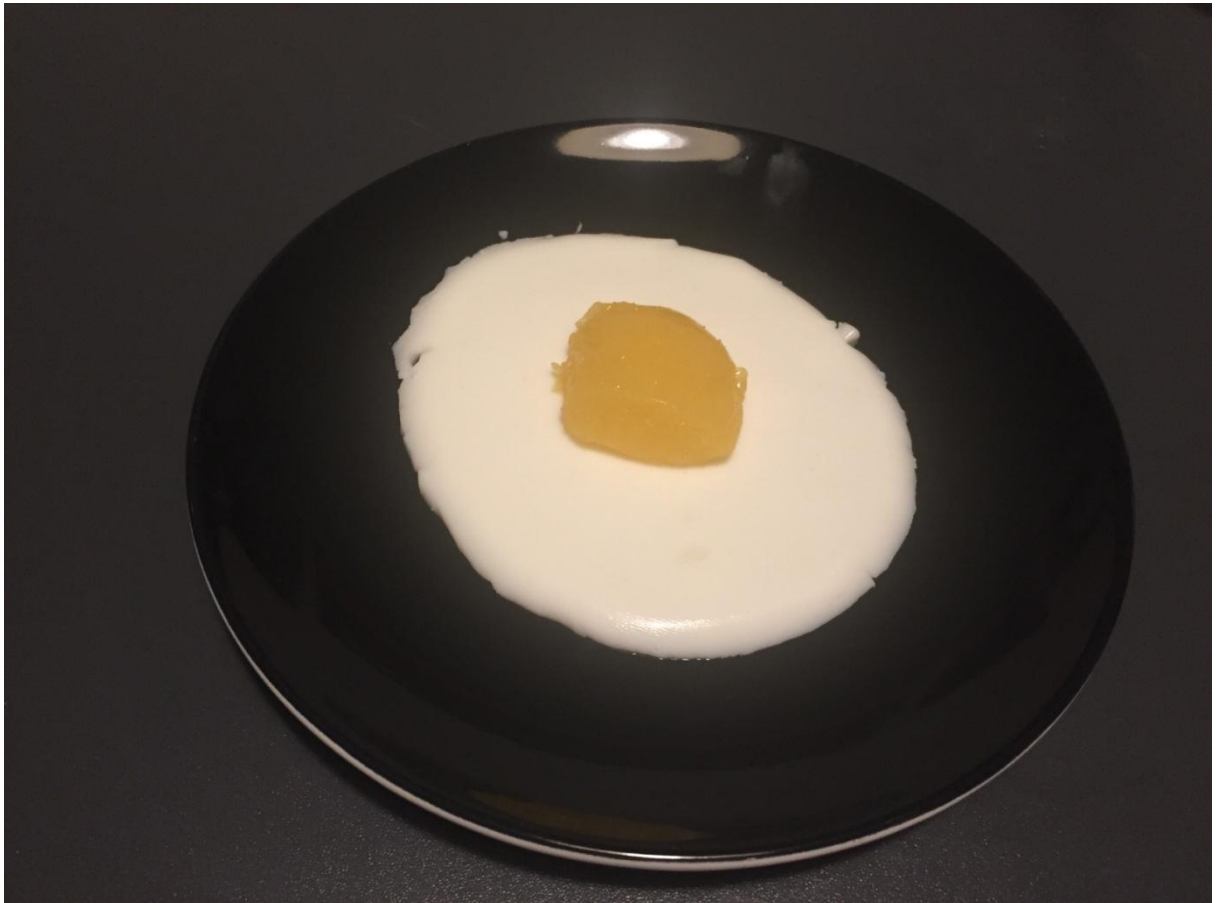


Obr. č. 4: Káva ve tvaru špaget

*Zdroj: autorka práce*

Džus:

Jablečný, multivitamin, hruška či pomerančový džus není klasicky naléván do sklenice a poté konzumován, ale připraven formou malé „želatinové“ kuličky, kde ovšem chuť zůstane stejná. Na obrázku je vyobrazeno trochu jiné volské oko, kde džus nahrazuje vaječný žloutek a mléko, které zastupuje bílek.



Obr. č. 5: Falešné volské oko

*Zdroj: autorka práce*

## 8 DISKUSE A NÁVRHOVÁ ČÁST

Z výsledků dotazníkového šetření vyplývá, že mezi zúčastněnými bylo šedesát procent žen a čtyřicet procent mužů. Všichni byli převážně ve věku osmnáct až dvacet pět let. Na pomyslném druhém místě se ve věkové četnosti umístili lidé ve věkové kategorii třicet šest až padesát let. Dále odpovídaly osoby ve věku šedesát let a více, dvacet šest až třicet pět, také osoby ve věku padesát jedna až šedesát a i neplnoletí, tedy sedmnáct a méně. I když byla většina lidí ve věku osmnáct až dvacet pět, což patří mezi studentský věk, více jak polovina lidí odpověděla, že je zaměstnaná. Ovšem i studenti se do vyplňování zapojili a v celkem vysokém počtu. Odpovídající dále byli důchodci, ženy na mateřské dovolené a nezaměstnaní.

Důležitou otázkou bylo, zda respondent pracuje či studuje v oboru hotelnictví, gastronomii a cestovním ruchu. Výsledky byly vyrovnané, polovina lidí byla z oboru a druhá polovina nikoli.

Další otázky se týkaly pouze hotelnictví, gastronomie a cestovního ruchu. Patřila sem otázka o pravidelné stravě respondentů, kteří se v jednom procentu stravují pouze jednou denně, osm procent se stravuje dvakrát denně, padesát dva procent třikrát denně, dvanáct procent čtyřikrát denně a zbylých dvacet sedm procent se stravuje pět a více krát denně. Dle výživových doporučení by strava měla být pravidelná, a tedy z dotazníkového šetření vyplývá, že velká většina dotazovaných (73 %) na pravidelnou stravu nedbá. Častou příčinou je nedostatečný čas respondentů.

Samozřejmě zařazena byla i zdravá výživa. Výsledky, oproti předešlé otázce, byly překvapivé, neboť většina odpovídajících lidí se o zdravou výživu zajímá (65 %) a menší část nikoli. Další otázkou ovšem je, jak se o ni zajímají a zda se jí alespoň trochu řídí.

Při dotazu o preferenci stravovacího zařízení odpovědělo osmdesát čtyři osob (84 %), že raději navštěvuje restauraci než rychlé občerstvení. Kdežto zbylých šestnáct si raději zajde do fast foodu místo klidného posezení u jídla. Samozřejmě je lepší, že si lidé jídlo vychutnají „v klidu“ v prostředí restaurace, než aby si koupili něco z rychlého občerstvení. Otázkou by však mohlo být, co si v té restauraci dávají a jak daná restaurace pokrmy připravuje.

Na předchozí otázku navazoval další dotaz, který byl zaměřen na četnost návštěv těchto stravovacích zařízení. Pouze jedna osoba se vyjádřila slovy “nikdy” nenavštěvují stravovací zařízení. Zbylých devadesát devět osob tyto podniky navštěvuje buď občas,

a nebo velmi často. Další otázka také navazovala a týkala se, co je pro návštěvníka stravovacího podniku při výběru nejdůležitější, zda je to kvalita a čerstvost potravin, cena, a nebo nějaká jiná složka, jako třeba vzdálenost, obsluha, prostředí aj. V sedmdesáti pěti procentech lidé preferují kvalitu a čerstvost potravin, třináct procent lidí si restauraci vybírá dle ceny a dvanáct procent řeší jiné aspekty. Je radostné, že dotazovaným jejich zdraví není až tak lhostejné, a proto si restaurace, ve většině případech, vybírají dle kvality a čerstvosti potravin.

Dále se dotazník zaměřil na českou a zahraniční kuchyni. Jakou z nich tedy odpovídající respondenti preferují? Většina z nich zůstává věrná české kuchyni, je to celých padesát tři procent lidí, kdežto zbylých čtyřicet sedm si oblíbilo spíše zahraniční kuchyni.

A příležitost dostaly i novinky v dnešní gastronomii, které respondentům až tak k srdci nepřírostly, ale lhostejné jim také nejsou, protože celých čtyřicet jedna procent dotazovaných osob tyto trendy rádo zkouší.

Další otázka byla, jestli respondenti znají pojem brain food. Odpovědi byly docela překvapující, neboť očekávání od padesáti procent pracujících či studujících osob v oboru bylo trochu jiné, ale přesto se našlo dvacet pět procent lidí, kteří se s tímto pojmem setkali.

A co taková kulinářská turistika, molekulární kuchyně a vaření online? Kulinářské turistice také není příkloněn závratný počet respondentů, pouhých dvacet šest procent se takovýchto akcí zúčastnilo. Na rozvíjející otázku „kde“ se této turistiky zúčastnili odpovědělo osmdesát čtyři procent lidí Česká republika, šest procent Slovensko, čtyři procenta Maďarsko, taktéž Německo a dvě procenta Španělsko. Podobně není velký zájem ani o molekulární gastronomii, kde dvacet pět procent lidí se s tímto pojmem či gastronomií setkalo. Podle názoru autorky by bylo dobré tyto trendy více dostat do podvědomí respondentů a přidat současné trendy na každý jídelní lístek. Ovšem tyto změny by jistě byly pro všechny restaurace velice nákladné. Náklady by nebyly pouze o změně jídelního lístku případně větší propagaci produktu i restaurace, změny by se dotkly i vybavenosti restaurace a proškolení personálu. Autorka věří, že i pořádání seminářů, konferencí a přednášek, popřípadě emaily, letáčky a osobní prodej, by zvýšil zájem o tyto trendy. Nebylo by ani špatné případné vysílání v televizi. Autorka práce sama ráda zkouší nové trendy, doted' nenašla odvahu ochutnat hmyz.

Překvapivými výsledky byly odpovědi na online vaření. Sedm lidí ze sta takto opravdu již někdy vařilo, a nebo stále vaří. Zajímavou zkušeností by jistě mohlo být vařit s výborným kuchařem nebo kuchařskou hvězdou.

A poslední otázkou v dotazníkovém šetření byla služba take away, kterou využívá sedmdesát jedna procent dotazovaných lidí. Autorka se řadí mezi ně.

## ZÁVĚR

Práce se zaměřovala na vývoj gastronomie a její současné trendy. V teoretické části bylo podáno více informací o pojmu gastronomie, která se zaměřuje nejen na jídla, ale i nápoje, které jsou k pokrmu vhodné. Dále je zde popsána gastronomie z dávných dob, jako je pravěk, kde se člověk naučil pracovat s ohněm a byl lovcem a sběračem. Starověk je zde datován do doby civilizace Sumerů, což bylo velice důležité pro gastronomii z hlediska vzniku písma, a vzniku Chammurapiho zákoníku. Nejsou zde opomenuty ani záznamy z Egypta, kde byla gastronomie důležitou součástí hostin faraonů. Ve starověkém Řecku se rozvíjel cestovní ruch hlavně díky různým hrám (např. nynější olympijské hry). Připsány jsou i poznatky ze Sicílie a Říma, se kterým je spjatý generál Lucullus.

Se středověkem přichází pád Římské říše a přijetí křesťanství jako oficiálního náboženství, což přineslo nejenom modlení před a po jídle, ale také prosazení křesťanské abstinence. V tomto období se začaly rozlišovat i různé způsoby obsluhy jako byl anglický, francouzský a ruský a vznikaly zde odborné literatury o dranzírování.

Novověk s sebou přinesl objevení Ameriky. S Napoleonem byly vyrobeny první konzervy, které byly původně podobné láhvám na sekt s ovšem s širším hrdlem a až později měly podobu dnešních konzerv. Není opomenut ani Louis Pasteur, který přispěl k rozvoji trvanlivosti pomocí pasterace. K tomuto období se řadí i významný rozvoj cestovního ruchu.

Dále je popsána gastronomie 20. století, kde k významným patří Haute cuisine a nový styl La Nouvelle cuisine. Není opomenuta ani česká gastronomie, která má mnohaletou tradici a již za vlády Karla IV. bylo doporučováno, aby se na hostinách jedlo devět různých chodů a pilo sedm druhů nápojů. Česká gastronomie byla z velké části ovlivněna gastronomií německou a rakouskou a neodmyslitelně k ní patří i Magdalena Dobromila Rettigová.

Velká část je věnována současným trendům, z kterých se pak odvíjí i praktická část této práce. V současných trendech lze najít spousta pojmů, které jsou v dnešní době využívány. Samozřejmě tyto nové pojmy se nepojí pouze s gastronomií jako jídlem, ale i s její přípravou a novinkami v oblasti restaurační kuchyně.



Analytickou součástí práce byla dotazníková anketa, ze které vyplývá, že mnoho lidí nedává důraz na pravidelnou stravu a ani na zdravou výživu. Je ale možné říci, že lhostejné jim to také není. Tento fakt je vidmo i na tom, že více lidí dává přednost restauračnímu provozu, který většina z nich tedy navštěvuje jenom občas, před rychlým občerstvením. Nelze ovšem říci, že by se lidé v restauracích stravovali zdravě, ale dle názoru autorky je strava v restauraci lepší než fast food. Je tedy dobré se při výběru restaurace dívat na různé reference a vybírat restaurace s kvalitními a čerstvými surovinami, což většina dotazovaných dělá.

Bohužel gastronomické trendy v dotazníkovém šetření velký úspěch neměly. Dle názoru autorky by se měly trendy dostat do většího podvědomí lidí a nabízet se běžně na jídelním lístku. Ovšem realizace by byla velmi složitá, protože problémem by mohla být nedostatečná či malá poptávka vzhledem k ceně pokrmu, zastaralé vybavení restaurací, zvláště pak kuchyní a neproškolený personál.

Zvýšit poptávku po trendech by mohlo být pořádáním seminářů, konferencí, kurzů pro veřejnost a větší propagací. Propagace by mohla být formou ochutnávek přímo v nějakém stravovacím zařízení, obchodním centru či pouze na ulici. Lidé by také mohli dostávat různé letáčky, ať už do schránky nebo mailem.

V návrhové části jsou dále popsány a okomentovány výsledky dotazníkového šetření.

## POUŽITÁ LITERATURA, INTERNET

- [1] *Gastronomie a její vývoj ve společnosti* [online]. Zlín, 2010 [cit. 2016-11-17]. Dostupné z: [http://digilib.k.utb.cz/bitstream/handle/10563/11818/ploch%C3%BD\\_2010\\_bp.pdf?sequence=1](http://digilib.k.utb.cz/bitstream/handle/10563/11818/ploch%C3%BD_2010_bp.pdf?sequence=1). Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně.
- [2] ČERNÝ, Jiří. *Nový encyklopedický slovník gastronomie A-K*. Úvaly, Ratio 2001. ISBN 80-86351-10-6.
- [3] SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.
- [4] FREEDMAN, Paul. *Jídlo – Dějiny chuti*. MF: Praha 2008 ISBN: 978-80-204-187-0
- [5] CANDRÁKOVÁ, Jana. *Magdalena Dobromila Rettigová: \*31. ledna 1785 ve Všeradicích, +5. srpna 1845 v Litomyšli*. V Ústí nad Orlicí: Městské muzeum, 2005
- [6] Trendy v gastronomii. *Vaření je umění* [online]. Praha, 2013 [cit. 2016-08-20]. Dostupné z: [www.varenijeumeni.cz/gastronomie/trendy-v-gastronomii/](http://www.varenijeumeni.cz/gastronomie/trendy-v-gastronomii/)
- [7] *Slovník vaření* [online]. [cit. 2016-09-20]. Dostupné z: <http://slovník.vareni.cz/>
- [8] *Das Kochrezepte* [online]. [cit. 2016-09-20]. Dostupné z: [http://www.daskochrezept.de/specials/kochen/brinner-trend-aus-USA\\_273298.html](http://www.daskochrezept.de/specials/kochen/brinner-trend-aus-USA_273298.html)
- [9] PFEIFFEROVÁ Kelly. *Superpotraviny do všech jídel*. Praha: Metafora, 2016. ISBN 978-80-7359-483-1.
- [10] Slovníček pojmů. *Chování.eu* [online]. [cit. 2016-09-20]. Dostupné z: <http://chovani.eu/slovnicek-pojmu/c823>
- [11] Inovace a nové trendy v gastronomii. *France.fr* [online]. [cit. 2016-09-20]. Dostupné z: <http://ee.france.fr/cs/information/inovace-nove-trendy-v-gastronomii>
- [12] *Molekulární catering* [online]. Praha, 2014 [cit. 2016-08-20]. Dostupné z: [www.molekularnicatering.cz](http://www.molekularnicatering.cz)
- [13] *GastroTip.cz* [online]. [cit. 2016-09-30]. Dostupné z: <https://www.gastroTip.cz/>
- [14] *Raw food* [online]. Praha [cit. 2016-09-19]. Dostupné z: <http://rawfood.cz/>
- [15] *Gastro a hotel* [online]. [cit. 2016-09-23]. Dostupné z: <http://gastroahotel.cz/>
- [16] SIEGEL, Simon a Linde, SIEGEL. *Service: die Getränke*. 2. Aufl. Linz: Trauner, 2002. ISBN 3-85487-136-8.

- [17] *Stevia* [online]. [cit. 2016-10-17].  
Dostupné z: <http://www.stevia.com/>
- [18] *Mouky* [online]. [cit. 2016-09-12].  
Dostupné z: <http://www.mouky.cz/>
- [19] *Špalda* [online]. [cit. 2016-09-10].  
Dostupné z: <http://www.spalda.cz/>
- [20] *Brouk na talíři* [online]. [cit. 2016-09-25].  
Dostupné z: <http://www.brouknataliri.cz/>
- [21] *Kuchařské suroviny a přísady: praktická ilustrovaná příručka*. Přeložila Zdenka PODHAJSKÁ. Praha: Slovart, 2007. ISBN 978-80-7209-901-6
- [22] *Trends 2016* [online]. [cit. 2017-03-26].  
Dostupné z: <http://www.baumwhiteman.com/2016Trends.pdf>
- [23] BRDIČKA, Jan. *Technologie a zařízení pro catering*. Praha: časopis Foodservice 5/2011. ISSN 1210-406X.
- [24] *GastroMagazín* [online]. [cit. 2016-09-20].  
Dostupné z: <http://www.gastromagazin.cz/>
- [25] *HACCP systém* [online]. Praha, 2010 [cit. 2016-09-10].  
Dostupné z: [www.haccp-system.cz](http://www.haccp-system.cz)
- [26] ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2.
- [27] *Czech Specials* [online]. Praha, 2014 [cit. 2016-09-10].  
Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz>
- [28] *Czech Tourism* [online]. Praha, 2005 [cit. 2016-09-10].  
Dostupné z: [www.czechtourism.cz](http://www.czechtourism.cz)
- [29] *Survio* [online]. Brno: Survio, 2012 [cit. 2016-11-10].  
Dostupné z: <http://www.survio.com/cs/>
- [30] HRNČÍŘOVÁ, Dana a Jolana RAMBOUSKOVÁ. *Výživa a zdraví*. 2. vyd. Praha: Ministerstvo zemědělství, odbor bezpečnosti potravin, 2013. ISBN 978-80-7434-109-0
- [31] Jídla z titulní strany aneb Kdo může za trendy v gastronomii. *REFLEX*. 2016, (13), 2. ISSN 1213-8991.

## SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1: Pohlaví .....	31
Graf č. 2: Věk.....	32
Graf č.3: Statut.....	33
Graf č. 4: Zaměstnání.....	34
Graf č. 5: Pravidelná strava.....	35
Graf č. 6: Zdravá výživa.....	36
Graf č. 7: Stravovací zařízení.....	37
Graf č. 8: Četnost návštěv stravovacího zařízení.....	38
Graf č. 9: Důležitý faktor při návštěvě stravovacího zařízení.....	39
Graf č. 10: Preferovaná kuchyně.....	40
Graf č. 11: Gastronomické trendy.....	41
Graf č. 12: Brain food.....	42
Graf č. 13: Kulinářská turistika.....	43
Graf č. 14: Kulinářská turistika – stát.....	44
Graf č. 15: Molekulární gastronomie.....	45
Graf č. 16: Vaření online.....	46

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Suroviny pro přípravu tradičních Švýcarských fondue.....	48
Obrázek 2: Čokoládové fondue.....	49
Obrázek 3: Stolní gril s funkcí raclette.....	50
Obrázek 4: Káva ve tvaru špaget.....	51
Obrázek 5: Falešné volské oko.....	52

## **SEZNAM PŘÍLOH**

Příloha č. 1: Dotazníkové šetření

Příloha č. 2: Švýcarské fondue

Příloha č. 3: Raclette

## DOTAZNÍK

**JSTE:**            ŽENA                            MUŽ

**VĚK:**  ...<17    18 – 25    26 – 35    36 – 50    51 – 60    61 < ...

**JSTE:**    STUDENT            ZAMĚSTNANÝ            NEZAMĚSTNANÝ,  
 žena na MATĚŘSKÉ DOVOLENÉ            DŮCHODCE

**STUDUJETE/PRACUJETE V HOTELNICTVÍ, GASTRONOMII NEBO TURISMU?**

ANO                    NE

**JAK ČASTO SE STRAVUJETE (denně)?**    1x    2x    3x    4x    5 a více krát

**ZAJÍMÍTE SE O ZDRAVOU VÝŽIVU?**    ANO            NE

**DÁVÁTE PŘEDNOST RYCHLÉMU OBČERSTVENÍ ČI RESTAURACI?**

RYCHLÉ OBČERSTVENÍ                    RESTAURACE

**JAK ČASTO TYTO PODNIKY NAVŠTĚVUJETE?**

NIKDY                            OBČAS                            VELMI ČASTO

**PŘI NÁVŠTĚVĚ STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ JE PRO VÁS DŮLEŽITÉ:**

KVALITA A ČERSTVOST POTRAVIN    CENA                    JINÉ

**PREFERUJETE ČESKOU NEBO ZAHRANIČNÍ KUCHYNI?**

ČESKOU                    ZAHRANIČNÍ

Příloha 1: Dotazníkové šetření

**ZKOUŠÍTE RÁDI NOVÉ GASTRONOMICKÉ TRENDY? (např. raw food, semínka goji, superpotraviny, hmyz, ...)**  ANO  NE

**SETKALI JSTE SE S NÁZVEM „BRAIN FOOD“?**  ANO  NE

**ZÚČASTNILI JSTE SE NĚKDY KULINÁŘSKÉ TURISTIKY?**  
 ANO  NE

**VE KTERÉM STÁTĚ JSE SE ZÚČASTNILI KULINÁŘSKÉ TURISTIKY?**

.....

**SETKALI JSTE SE NĚKDY S MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIÍ?**  
 ANO  NE

**VYUŽÍVÁTE ONLINE KUCHYNI (vaření přes webovou kameru)?**  
 ANO  NE

**VYUŽÍVÁTE SLUŽBU „TAKE AWAY“ (vzít s sebou)?**  
 ANO  NE



Příloha 2: Švýcarské fondue



Příloha 3: Raclette

